Rezept

Ofenkartoffeln mit Schmand

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Schmand, am 19.04.2024

Zutaten

	1,2 kg kleinere Kartoffeln (fest kochende Sorte)
	Salz
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Schnittlauch
100 g	cremige saure Sahne
	Salz
4	Lorbeerblätter
	Pfeffer aus der Mühle
1	gegarte Rote Bete (etwa 300 g)
400 g	Schmand
	2-3 EL frisch geriebener Meerrettich
1 Prise	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Mit den Lorbeerblättern in eine flache hitzebeständige Form legen, salzen, pfeffern und mit dem Öl mischen. Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft 180 Grad) etwa 45 Minuten backen, bis sie weich und schön braun sind.

2. In der Zeit die geschälte Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch abbrausen und trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden.

3. Schmand mit saurer Sahne verrühren. Rote Bete, Schnittlauch und den Meerrettich untermischen und den Schmand mit Salz und Zucker pikant würzen. Zu den heißen Ofenkartoffeln essen.