

Rezept

Ofenkartoffeln mit Stippe

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Stippe, am 25.04.2024

Zutaten

2 dünne Scheiben durchwachsener Räucherspeck (ca. 80 g)	3 Schalotten
1 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Petersilie
150 g Crème fraîche	150 g Joghurt
Cayennepfeffer	Salz
800 g kleine Bio-Kartoffeln	gemahlener Kümmel
1 EL grobes Meersalz	2 EL Sonnenblumenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für die Stippe Speck ohne Schwarte und Knorpel winzig klein würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken.
2. Öl heiß werden lassen. Speck darin etwas auslassen, mit Schalotten und Kräutern 3-4 Min. dünsten. 1 EL Wasser dazugeben. Mischung in einem Schälchen kalt stellen.
3. Joghurt und Crème fraîche glatt rühren. Abgekühlte Speckmischung unterrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Kümmel kräftig würzen.
4. Ofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln waschen, abbürsten, abtrocknen und halbieren. Backblech mit Öl bepinseln, mit Meersalz bestreuen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten darauf setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. garen. Mit Stippe servieren.