

Rezept

Ofenkartoffeln mit Tomaten-Mayo

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Tomaten-Mayo, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	4 EL Olivenöl
Salz	3 feste Tomaten
1 Bund Basilikum	100 g Mayonnaise (aus dem Glas)
100 g saure Sahne	1 Prise Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen oder sehr gründlich waschen, der Länge nach halbieren.

2. Das Backblech leicht einölen, die Kartoffeln salzen und mit den Schnittflächen nach unten darauf legen. Die Kartoffeln mit dem übrigen Öl beträufeln und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen, bis sie weich sind.

3. Inzwischen die Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Basilikumblättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne verrühren, die Tomaten und das Basilikum untermischen. Die Mayonnaise mit Salz und Chilipulver abschmecken und zu den heißen Ofenkartoffeln servieren.