

Rezept

# Ofenkartoffeln mit grüner Sauce und wachsweichem Ei

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit grüner Sauce und wachsweichem Ei, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für die Kartoffeln

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>800 g</b> kleine neue Kartoffeln (am besten Bio) | <b>2 EL</b> Sonnenblumenöl  |
| <b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner (nach Belieben)  | <b>1 EL</b> grobes Meersalz |

### Für die Eier und die grüne Sauce

- |   |   |
|---|---|
| <b>6</b> Eier (M)                       | <b>1 EL</b> Sonnenblumenöl  |
| Salz                                    | Pfeffer   |
| <b>1 EL</b> Dijon-Senf                  | <b>100 g</b> Sahne  |
| <b>2</b> kleine Cornichons (+ 2 EL Sud) | <b>1 Bund</b> Kräuter für Frank-furter grüne Sauce (Borretsch, Kerbel, Petersilie, Pimpinelle, Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer; ersatzweise andere Gartenkräutermischung) |
- 400 g** Joghurt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal, 26 g F, 21 g EW, 38 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln waschen, gründlich abbürsten, trocken tupfen und halbieren. Ein Backblech oder eine breite Form mit Öl bepinseln. Die Pfefferkörner, falls verwendet, grob zerstoßen und mit dem Salz daraufstreuen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech setzen und im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. garen. Dabei nach ca. 10 Min. 2-3 EL Wasser ins Blech geben.
2. Inzwischen Wasser in einem Topf erhitzen. Die Eier anpieksen und im kochenden Wasser zugedeckt in ca. 6 Min. wachsweich garen. 4 Eier aus dem Wasser nehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und in einem Tuch eingewickelt beiseitestellen. Die beiden übrigen Eier im kochenden Wasser in weiteren 2-3 Min. hart kochen, dann herausnehmen. Gründlich unter kaltem Wasser abschrecken und abkühlen.
3. Die hartgekochten Eier pellen, grob zerschneiden und in einen hohen Rührbecher oder Standmixer geben. Öl, Salz, Pfeffer, Senf und Sahne dazugeben. Die Cornichons grob zerschneiden und dazugeben.
4. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und mit in den Becher oder Mixer geben. Schnittlauch grob schneiden und dazugeben. Alles mixen und, falls nötig, etwas Joghurt dazugeben. Den übrigen Joghurt unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Cornichons-Sud abschmecken.

5. Die wachweichen Eier pellen, halbieren, salzen und auf einer Platte anrichten. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit der grünen Sauce servieren.