

Rezept

Türkische Ofenkartoffeln

Ein Rezept von Türkische Ofenkartoffeln, am 04.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 4 dünnchalige mehligkochende Kartoffeln (à ca. 00 g) | 2 EL neutrales Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl |
| 120 g junger Gouda | grobes Meersalz |
| Alufolie | 2 EL Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich sauber bürsten, dann mit einer Gabel rundum mehrmals tief einstechen. Aus Alufolie 4 Rechtecke so zuschneiden, dass sich die Kartoffeln gut darin einwickeln lassen. Die Folie dünn mit Öl bestreichen und mit Salz bestreuen, die Kartoffeln darauflegen und fest einschlagen. Auf den Backofenrost legen (Mitte, Umluft 200°) und 1 Std. 15 Min. garen.
2. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Folie auf einer Seite öffnen und die Kartoffeln im Ofen weitere 15 Min. garen. Inzwischen den Käse grob raspeln. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen. Oben längs aufschneiden, mit einem Löffel gut ein Drittel des Kartoffelfleischs herauslösen und in eine Schüssel geben. Käse und Butter dazugeben, salzen, pfeffern und mit einer Gabel grob zerdrücken. Die Masse zurück in die Kartoffeln füllen.
3. Die Kartoffeln werden dann ganz nach Geschmack mit allen möglichen Zutaten belegt: z. B. in Streifen geschnittenem Römersalat, Tomaten-, Gurken- oder Paprikawürfeln, mild eingelegten Peperoni, Oliven oder in Paprikapulver gewendeten Zwiebelringen. Darauf kann man zusätzlich noch kalte Dips wie Hummus, Sesamdip oder Auberginendip geben.