

Rezept

Würzige Kartoffelfächer

Ein Rezept von Würzige Kartoffelfächer, am 11.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 4 große oder 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln (etwa 700 g) | 4 große Knoblauchzehen oder 1 Stück frischer Ingwer (etwa 4 cm) |
| Salz | 50 g Butter |
| 1 Bio-Zitrone | 1 Kästchen Gartenkresse |
| 250 g Joghurt | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln schälen und waschen. Auf einer Seite mit einem Messer im Abstand von knapp 1 cm bis auf 1 cm zum unteren Rand einschneiden. Die Kartoffeln nebeneinander in eine feuerfeste Form setzen.
2. Knoblauch oder Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Jeweils 1 Scheibe in jeden Einschnitt der Kartoffeln stecken. Kartoffeln mit Salz bestreuen, die Butter in dünne Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 50-60 Min. weich backen.
3. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Kresse vom Beet schneiden. Beides mit dem Joghurt mischen, mit Salz würzen. Die Kartoffeln auf Tellern verteilen und jeweils mit etwas Zitronenjoghurt garnieren.