

Ofen-Erdäpfel mit Kräuterrahm

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 2 Personen



© Rosemarie Haider

Zutaten

2	Kartoffeln
	Salz
	Pfeffer
200 G	Sauerrahm
50 G	Frischkäse, natur
	gehackte Kräuter
1	unbehandelte Zitrone
	Paprika zum Garnieren

Verfasst von: Rosemarie Haider

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in der Schale dämpfen (sie dürfen nicht zerfallen).
2. Anschließend der Mitte nicht ganz durchschneiden und bei 200 Grad im Backrohr noch etwas ausdampfen lassen.
3. Für den Kräuterrahm die Zitronenschale fein reiben und die Zitrone auspressen.
4. Alle Zutaten gut vermischen und würzig abschmecken.
5. Kräutercreme über die Erdäpfel geben und mit bei Bedarf mit gewürfeltem, bunten Paprika garnieren.