

Das aktuelle Rezept von Hilde Wohlenberg
vom KreisLandFrauenVerband Dithmarschen e. V.

<https://www.kreis-landfrauenverband-dithmarschen.de>

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche sowie LandFrauen einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Backofen-Kartoffeln

Derzeit gibt es noch so schöne Frühkartoffeln, die sich ungeschält gut als Backofen-Kartoffeln eignen. Ein einfaches, leckeres Gericht, das sich mit verschiedenen Dips ergänzen lässt. Oder servieren Sie die Backofen-Kartoffeln mit einer Fleischbeilage Ihrer Wahl – zum Beispiel Wildschweintrüffel mit Champignons.

Viel Spaß beim Nachkochen!



Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1,5 kg Frühkartoffeln mit Schale (gern die Sorte Annabelle)
- reichlich Rapsöl
- Gewürze (Kräuter der Provence, Rosmarin, Kräutersalz)

Für den Dip:

- 1 Becher Schmand
- Schnittlauch / Knobschnittlauch
- Petersilie
- Salz
- etwas Wasser

So wird's gemacht:

Die Kartoffeln gründlich abbürsten und quer halbieren. Reichlich Öl mit den Gewürzen in eine Schüssel geben und mit den Kartoffeln vermischen. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche aufs Backblech legen, mit Kräutersalz bestreuen und bei 200 Grad C ca. 30 Minuten backen.

Für den Dip den (Knob-)Schnittlauch und die Petersilie klein hacken, den Schmand je nach Geschmack mit etwas Wasser glattrühren und Kräuter dazu geben. Den Dip gern schon rechtzeitig zubereiten, damit sich der Geschmack gut entwickeln kann.

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff