

Ofenkartoffeln mit Lauch-Dip

REZEPT DES MONATS NOVEMBER

Zutaten

für 8 Portionen

So geht's:

Für die Ofenkartoffeln:

- 3 kg Kartoffeln
- Etwas Öl zum Bestreichen
- Etwas getrockneter Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Für den Lauch-Dip:

- 1 Becher Saure Sahne
- 400 g Joghurt
- Salz, Pfeffer
- Etwas Zitronensaft
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas getrockneter Rosmarin

- Die Kartoffeln waschen und in möglichst gleich große Spalten schneiden.
- Die Spalten auf ein Blech (oder mehrere Bleche) mit Backpapier legen.
- Nun mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer sowie dem getrockneten Rosmarin würzen.
- Die Ofenkartoffeln bei 200 Grad für 30 Minuten im Backofen backen.

- Den Lauch, die Zwiebel und die Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden.
- Mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und danach abkühlen lassen.
- Nun den Joghurt und den Becher Saure Sahne mit dem Zitronensaft verrühren.
- Das abgekühlte Gemüse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Ofenkartoffeln nun mit einem Klecks des Lauch-Dips servieren.



Lauch kann man übrigens ganz einfach nachwachsen lassen: Beim Verarbeiten die unteren sieben cm unberührt lassen und in ein Glas mit ca. 2 cm Wasser stellen. Wasser täglich wechseln nicht vergessen!

Guten Appetit!