

Ofenkartoffeln mit Fetacreme

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

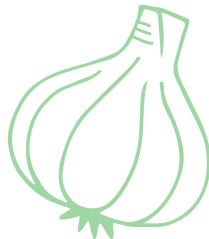
Kartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 EL geräuchertes Paprikapulver
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Creme:

- 200 g Feta
- 100 g Naturjoghurt
- 30 g schwarze Oliven, klein geschnitten
- 1/2 rote Paprika, in kleine Würfel
- 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
- 2 EL Mediterranes Würzöl
- 1 EL Zitrone Olive Würzöl
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln mit den restlichen Zutaten vermischen, auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 30 bis 40 Minuten goldbraun backen.

Für die Creme den Schafskäse zerbröseln und mit Würzölen und Joghurt pürieren.

Petersilie, Paprika und Oliven unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt ein gemischter Salat oder ein Blattsalat.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE