



Ofenkartoffel

Das sind doch die Kartoffeln, die man in Alu wickeln und garen und dann auswickeln und weitergaren und lange garen muss, oder? Es geht auch einfacher und schneller.

4 grosse, mehligkochende Kartoffeln
Olivenöl
Salz



1. Die Kartoffeln rundum gut mit Olivenöl einpinseln, dann rundum salzen
2. Auf einem Blech im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 45 – 60 Minuten garen. Mit einem Holzspieß testen, ob sie durchgegart und weich sind.

Mit einem kleinen Messer die Kartoffelschale einschneiden und den Deckel abheben.

Wir servieren sie mit Knoblauchquark und Steaks.

Knoblauchquark:

Zwei Knoblauchzehen pressen, eine Prise Salz darübergerben und mit einer Gabel solange ‚mörsern‘ bis es einen krümellose Paste ist. Mit Quark mischen, eventuell noch frische, feingehackte Kräuter darüberstreuen.