



# Ofen-Erdäpfel mit Schnittlauchsauce (vegetarisch)

**Zutaten** für 2 Personen

2 Stück	Ofenerdäpfel mit Schale, vorgegart (gesamt ca. 500g)
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Frischkäse
1 EL	Senf (Dijon)
Salz, Pfeffer	
2 EL	Schnittlauch frisch oder TK

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach – Eierkoch ;-)

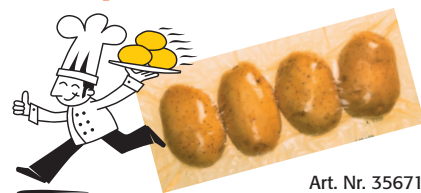
## Zubereitung

- 1) Die vorgekochten Ofenerdäpfel aus der Packung nehmen und das natürlich anhaftende Stärkewasser abgießen. Abspülen und mit Küchenrolle trocken abtupfen. Nicht schälen.
- 2) Erdäpfel im Backrohr bei 220° C (Heißluft) 15 – 20 Min. backen. Man kann sie auch vorher in Alu-Folie wickeln.
- 3) Für die Schnittlauchsauce in der Zwischenzeit alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4) Wenn die Ofenkartoffel gar sind, Alu-Folie oben öffnen, mit dem Messer der Länge nach einschneiden etwas aufklappen und mit der Schnittlauchsauce füllen.
- 5) Frisch geschnittenen Schnittlauch darüber streuen und direkt in der Folie auf vorgewärmten Tellern servieren.

## Tipp

**Nach Belieben können Sie die Ofen-Erdäpfel auch mit gebratenen Garnelen, Hühnerstreifen, Lachsstreifen oder mit gedünstetem Gemüse füllen.**

Die **NEUEN** schnellen  
**Erdäpfel**



Art. Nr. 35671