



Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Ofenkartoffeln

2	Große mehlig Kartoffeln (je ca. 250-300g)
1 EL	Pflanzenöl (z.B. Raps- oder Olivenöl)
1 EL	♦ Potato Party

Für den Kräuterdip:

150 g	Topfen (20% Fett oder fettarmer)
2 EL	Milch oder Wasser (für eine cremigere Konsistenz)
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie), fein gehackt
0.5 TL	♦ Knoblauch granuliert
	Salz & Pfeffer (nach Geschmack)

Optional für die Garnitur:

Frische Kräuter oder
Frühlingszwiebeln in
feinen Ringen

Chiliflocken

Baked Potatoes mit Kräuterdip

⌚ 80–85 (davon ca. 65 Minuten Backzeit) Min 

Zubereitung

- Ofenkartoffeln vorbereiten:**
Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
Die Kartoffeln gründlich waschen und mit einer Gabel rundherum mehrmals einstechen.
Die Kartoffeln mit etwas Öl einreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Kartoffeln backen:**
Die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen ca. 50–60 Minuten backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind. Mit einem Messer testen: Es sollte mühelos durch die Kartoffel gleiten.
Jede Kartoffel vorsichtig auf der Oberseite aufschneiden und mit einem Löffel auskratzen. Die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben.
In der Schüssel mit dem Pflanzenöl und der Kotányi Kartoffel-Mischung vermengen.
Die Masse nun wieder locker in die Kartoffel geben.
Die gewürzten Kartoffeln nun wieder für ca. 15-20 Minuten ins Rohr geben und fertig backen.
- Kräuterdip zubereiten:**
Während die Kartoffeln backen, den Topfen in einer Schüssel mit Milch oder Wasser, Zitronensaft, Kräutern und Knoblauchpulver (falls verwendet) glatt rühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.
- Anrichten:**
Die gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.
Den Kräuterdip großzügig über die Kartoffeln geben und alles auf Tellern anrichten.
Mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln oder Chiliflocken garnieren.

