

Knusprige Ofenkartoffeln

50—55 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

700 g	Große Kartoffeln
3 EL	Öl
2 EL	Pommes Frites Gewürzsalz

Für die Tzatziki-Sauce:

0.5 Stk.	Gurke
280 g	Griechisches Joghurt
1 EL	Zitronensaft
0.5 TL	Meersalz jodiert grob
1 EL	Tsatsiki Gewürzmischung

Zubereitung

1. Als Erstes wird in einem Topf Salzwasser zum Kochen gebracht. In der Zwischenzeit die Kartoffeln gut waschen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in das kochende Wasser geben und 13 Minuten lang kochen. Dann auf ein Tablett geben und etwas abkühlen lassen.
2. Nun den Ofen auf 200°C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Dann Öl über die Kartoffeln träufeln, mit dem Pommes Frites Salz bestreuen und gut vermischen. Auf dem Blech verteilen und für 20 Minuten in den Ofen schieben. Wenden und weitere 15 Minuten backen.
3. Während die Kartoffeln backen, die Tzatziki-Sauce zubereiten. Dazu die Gurke waschen, gegebenenfalls schälen und fein reiben. Dann salzen und fünf Minuten stehen lassen. Gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. In dieselbe Schüssel Tzatziki-Gewürz, griechischen Joghurt und Zitronensaft geben und vermischen. Dann bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
4. Im letzten Schritt die gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und sofort mit Tzatziki-Sauce servieren.