



# Ofenkartoffeln mit Couscous und Rotkraut

🕒 40–50 Min   

## Zubereitung

- 1 Kartoffeln mit Öl einreiben und im vorgeheiztem Backofen bei 220 °C Umluft, je nach Größe, etwa 30-50 Minuten garen. Inzwischen Rotkraut und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Mit zwei EL Essig und zwei EL Öl marinieren und beiseitestellen.
- 2 Den Couscous nach Packungsanleitung kochen und abkühlen lassen. Für das Paprika-Tomaten-Püree das Gemüse in grobe Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Paprikapulver zugeben, kurz anrösten, mit einem EL Essig und fünf EL Wasser ablöschen. Ein bis zwei Minuten bei geschlossenem Deckel dünsten, gegebenenfalls mehr Wasser zugeben und anschließend fein pürieren.
- 3 Couscous mit Paprika-Tomaten-Püree vermischen und mit Kotányi Kräuter würzen. Die frische Minze klein zupfen und unter den Couscous mischen. Für das Kräuterjoghurt die Zutaten vermengen und beiseitestellen.
- 4 Zum Anrichten die Kartoffeln längs aufschneiden und das Innere leicht auflockern. Mit Rotkraut, Couscous, Rucola und geviertelten Tomaten füllen. Mit Kräuterjoghurt garnieren und genießen.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

4 Stk. Kartoffeln

2 EL Olivenöl

### Für das Rotkraut

150 g Rotkraut

1 Stk. Zwiebel

2 EL Granatapfelessig

2 EL Olivenöl

### Für den Couscous

2 Stk. Rote Paprika

1 EL Olivenöl

1 EL Granatapfelessig

125 g Couscous

1 Handvoll Rucola

4 TL ♦ Paprika edelsüß spezial

1 TL ♦ Kräutermix nach griechischer Art

### Für das Joghurt

120 g Griechisches Joghurt

1 TL ♦ Kräutermix nach griechischer Art

