

Donnerstag, 11.06.2020 → Topping 1 (Dip + Speck)

<b>Ofenkartoffeln mit Dip</b>		
Personen	1	
Zutat	Menge	Einheit
Kartoffeln	150	g
Radieschen	40	g
Gurke	40	g
Quark	125	g
Speckwürfel	50	g
Schnittlauch		
Olivenöl		
Salz		
Pfeffer		
Zucker		
Petersilie		
Zitronensaft		

Laktoseintoleranz: Laktosefreien Quark oder griechischen Joghurt verwenden

Vegetarier: Speck weglassen

Veganer: Sojajoghurt verwenden

Ofenkartoffeln:

1. Kartoffeln waschen, mit einer Gabel einstechen, in Alufolie wickeln, bei 180° ca. 1 Stunde im Ofen garen.
2. Nach ca. 45 Minuten: Speck in einer Pfanne anbraten
3. Die Kartoffeln sind durch, wenn man mit einem spitzen Messer leicht hineinstechen kann und nichts mehr kleben bleibt.
4. Kartoffeln aus der Alufolie nehmen, mit Dip und ggf. Speck/Lachs/Grillgemüse (s. Topping 2) anrichten.

Dip:

1. Schnittlauch, Radieserl und Gurke waschen.
2. Radieserl klein würfeln und Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden
3. Kerngehäuse aus der Gurke entfernen und klein würfeln (kann auch vorher geschält werden)..
4. Quark, Radieserl, Gurke, Schnittlauch gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer würzen.
5. Nach Geschmack noch weitere Kräuter oder einen Schluck Zitronensaft hinzugeben.