

Baked Potato

Der ideale Begleiter zum Steak.

Gebackene Kartoffeln mit einem selbst gemachten, leichten Dip, sind die ideale Grillbeilage auf jeder Barbecue-Party. Baked Potatoes sind schnell und leicht gemacht und dazu noch ein völlig fettarmes Gericht. Ideal passen die leckeren gebackenen Kartoffeln zu einem edlen Stück Fleisch.

Zutaten

- 4 Kartoffeln (je ca. 300 g)
- 1 Becher Schmand (250 g)
- 1 Becher Saure Sahne (150 g)
- 1 Packung Sahnequark
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Alufolie

Zubereitung

- Kartoffeln in Alufolie einschlagen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C oder Gas Stufe 3 ca. 2 Stunden backen.
- Knoblauch zerdrücken und Schnittlauch klein schneiden und anschließend mit Schmand, saurer Sahne und Quark verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in der Mitte kreuzweise einschneiden, leicht auseinander drücken und jeweils einen Klecks Sour Creme daraufsetzen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/baked-potato/>