

Nah&Frisch

Professional

Gebackene Erdäpfel mit Speck

Hauptspeise

Hausmannskost

Kartoffel

Schnelle Küche

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Erdäpfel waschen und der Länge nach halbieren. Ein Backblech mit Öl einstreichen und die Erdäpfel mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce bis auf 1 EL Schnittlauch miteinander verrühren, abschmecken, in Schälchen füllen und mit Schnittlauch garnieren. Nach Ende der Garzeit die Erdäpfel aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 250 °C Umluft Grill erhöhen. Die Erdäpfel mit einem Bratenwender vorsichtig vom Blech lösen und wenden. Die Schnittfläche leicht salzen und pfeffern, den Speck darauf legen. Nochmals in den Ofen schieben und goldgelb backen. Die Erdäpfel mit dem Schnittlauch und dem Dip auf Tellern anrichten, mit Feldsalat garniert servieren.



Zutaten

Für die Schnittlauchsauce:

480 g Danone Activia Natur

Salz

weißer Pfeffer

2 EL Schnittlauchröllchen

Für die Erdäpfel:

10 mittelgroße Erdäpfel

2 EL Olivenöl

200 g gewürfelter Speck

2 EL Schnittlauchröllchen

Salz

Pfeffer