Schüttelkartoffeln aus dem Ofen mit Schnittlauch-Joghurt-Dip

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Kartoffelspalten

500 g	Kartoffeln
1 EL	Olivenöl
	Salz

Schnittlauch-Joghurt-Dip

0,5 Bund	Schnittlauch
50 g	Joghurt
30 g	Quark
	etwas Salz
	etwas Zucker

(Angaben für 2 Personen)

Diese Art Backkartoffeln werden schön kross. Sie schmecken gut als Hauptgericht mit Schnittlauch-Joghurt-Dip und einem bunten Salat der Saison. Wer es eilig hat, kann natürlich auch einen fertigen Kräuterquark oder Sour-Cream verwenden. Die Kartoffelspalten eignen sich in gringerer Menge auch gut als Beilage zu Rotkohl.

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen, ggf. mit einer Bürste schrubben und in schmale Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten mit dem Öl und Salz in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut zuhalten und schütteln, so dass sich das Öl gut verteilt. Die geölten Spalten auf ein Backblech geben und im Ofen bei 200° eine halbe bis dreiviertel Stunde kross backen. Währenddessen Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit Joghurt, Quark, Salz und Zucker verrühren. Die Kartoffelspalten mit Dip und einem Salat servieren.