



# Ofenkartoffeln mit Schnittlauch-Joghurt und Katenschinken



 Zeit gesamt  
30min

 Zubereitungszeit  
10min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	8 St.
Salz	
Olivenöl	3 EL
Schnittlauch, frisch	20 g
Bio-Zitronen	1 St.
Joghurt, natur	300 g
Pfeffer, schwarz	
Öl	1 EL
Katenschinken, gewürfelt	125 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf mit Deckel, kleine Pfanne

1. Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt aufkochen. Bei mittlerer Stufe ca. 20 Min. zugedeckt garen. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln abgießen, mit einer Gabel rundherum einstechen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 10 Min. backen.
2. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Joghurt in einer Schüssel mit Zitronenschale, Zitronensaft, Schnittlauch, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
3. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Katenschinken darin ca. 3 Min. anbraten. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, leicht aufbrechen, Schnittlauchjoghurt und Katenschinken darauf verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Je größer die Kartoffeln sind, desto länger musst du sie im Ofen lassen, damit sie gar werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 311 kcal

Kohlenhydrate 32 g

Eiweiß 18 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 13 g