



Ofenkartoffeln mit Schnittlauch-Joghurt und Katenschinken



 Dauer
30 min.

 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

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.

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.

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	348 kcal		
Kohlenhydrate	35 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	18 g	Fette	17 g