



# Ofenkartoffeln mit Schnittlauch-Joghurt und Schinken



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 gemahlen	
Öl	1 EL
Schinkenwürfel	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 Schinkenwürfel darin ca. 3 Min. anbraten. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, leicht aufbrechen, Schnittlauchjoghurt und Schinken 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