

Griechische OFENKARTOFFELN



MIT TZATZIKI & FELDSALAT ♥

Knusprig gebackene Ofenkartoffeln,
frisches Tzatziki und ein knackiger
Feldsalat – mediterraner Genuss
auf die einfache Art!



ZUTATEN (für 4 Personen)

Für die Ofenkartoffeln

- 4 große festkochende Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer

Für das Tzatziki

- 500 g griechischer Joghurt
- ½ Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL gehackter Dill oder frische Minze (optional)

Für den Feldsalat

- 150 g Feldsalat
- 150 g Cherrytomaten
- ½ Salatgurke
- ½ rote Zwiebel

Für das Dressing

- 3 EL Olivenöl
- 2 EL heller Balsamico
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer



ZUBEREITUNG

Ofenkartoffeln

- 1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen. Mit einer Gabel rundherum mehrmals einstechen.
- 3 Die Kartoffeln mit dem Olivenöl einreiben und anschließend mit Oregano, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und je nach Größe 60–75 Minuten backen, bis sie innen weich und außen schön knusprig sind. Mit einem Messer oder Holzstäbchen prüfen, ob sie gar sind.

Tzatziki

- 1 Die Gurke grob raspeln und gut ausdrücken.
- 2 Den Knoblauch schälen und fein pressen.
- 3 Gurke, Joghurt, Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft verrühren.
- 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben Dill oder Minze unterrühren.
- 5 Bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Feldsalat

- 1 Den Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern.
- 2 Die Cherrytomaten halbieren.
- 3 Die Gurke in dünne Scheiben schneiden.
- 4 Die rote Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Dressing & Servieren

- 1 Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, Honig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Kurz vor dem Servieren den Feldsalat mit Gurke, Tomaten, Zwiebeln und dem Dressing vermengen.

Servieren

Die fertig gebackenen Ofenkartoffeln längs einschneiden und leicht zusammendrücken, sodass sie sich öffnen. Mit einem großzügigen Klecks Tzatziki füllen oder das Tzatziki daneben servieren. Zusammen mit dem frischen Feldsalat genießen.



TIPP: Die Kartoffeln kannst du auch gut vorbereiten und bei 180 °C für 10–15 Minuten im Ofen aufwärmen.



Guten Appetit! ♥

