

Kartoffeln mit Sauce



Zutaten für zwei Personen:

2-4 größere Kartoffeln (mehlig kochend)

Thymian oder Kümmel

Salatblätter als Garnitur (optional)

Zutaten für weiße Sauce:

100 g Joghurt

100 g Kräuter-Crème fraîche

Pellkartoffeln:

Mehlige Kartoffeln waschen und 35-40 Minuten kochen. Größere Kartoffeln 40-50 Minuten.

Folienkartoffeln:

1. Ofen auf 200° vorheizen.

2. Kartoffeln waschen, 8 x mit Gabel einstechen, nochmals jede Kartoffel tropfnass machen und in Alufolie einwickeln. Eventuell vorher Thymian oder Kümmel zugeben.

3. Je nach Größe 60-90 Minuten im Ofen backen. Für größere Kartoffeln auf mindestens 80 Minuten Backzeit gehen.

Weißer Sauce:

Joghurt und Kräuter-Crème fraîche zu gleichen Teilen verrühren.

Hinweise:

Mittlere (Folien-) Kartoffeln sind bei 190° nach einer Stunde gar.

Bei unterschiedlichen Größen zuerst die kleineren z.B. als Hälften servieren. Quer durchschneiden und mit der Schnittfläche auf Teller setzen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 40-55 min (für Pellkartoffeln) 85-95 min (Folienkartoffeln), Hauptspeisen, vegetarisch, Kartoffeln, deutsch

Rezepte und Foto: Walter Stand 12.01.2024