



BACKKARTOFFELN MIT DIP

Rezept für 4 Pers.

Ganz vitaminreich!



8 mittel- große Kartoffeln

Backofen auf 200 °C vorheizen. Pro Person 2 Kartoffeln in Alufolie wickeln und im Backofen auf dem Grillrost ca. 45 Min. garen. Alufolie mit einem scharfen Messer einmal längs und einmal quer aufschneiden, die Kartoffeln von unten ein wenig auseinander drücken und servieren.

1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Sauerampfer
(o. Schnittlauch)
1 kleine Knoblauchzehe
4 hartgekochte Eier
1/4 l Schmand
4 El Speiseöl
2 El Essig o.
Zitronensaft
1 El Wasser
1/2 Tl Salz, Senf
1 Prise Zucker, Pfeffer

KRÄUTERDIP:

Die Kräuter waschen und entstielen. Alle Zutaten - mit Ausnahme der Eier - in eine Rührschüssel geben und mit dem Schnellmixstab pürieren. Zum Schluss die hartgekochten und kleingekackten Eier unterheben.

Beilagentipp: Senf- oder Pfeffergürkchen

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Direktvermarkter...

Die schönsten
Landerlebnisse in NRW
finden Sie unter:

www.landservice.de