

Ofenkartoffeln mit weißer Sauce und Flusskrebse



Zutaten für zwei Personen:

2 große, mehlig kochende Kartoffeln (Grillkartoffeln)

Salz

125 g Joghurt

125 g Crème fraîche mit Kräutern

100-150 g gekochte und ausgelöste Flusskrebse

Besondere Hilfsmittel:

Alufolie

1. Kartoffeln gründlich waschen und in leicht gesalzenem Wasser 20 Minuten kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln kurz trockendämpfen.

2. Einzel locker in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 15-20 Minuten backen.

3. Für die Sauce Joghurt und Crème fraîche mit Kräutern in einer Schüssel mit einer Gabel gut vermengen.

4. Die Folie mit den Kartoffeln öffnen, Kartoffel aber in der Folie lassen. Kartoffeln längs anritzen und aufdrücken. Sauce

und Flusskrebse darauf gefällig verteilen.

Hinweise:

Die Kartoffeln werden - ähnlich wie bei Grillkartoffeln - vorgekocht, um die Backzeit zu verkürzen.

Wenn man die Kartoffeln nicht vorkocht, verlängert sich die Garzeit im Ofen auf ca. 90 Minuten.

Als Alternative zur Sauce fertig gekaufte Sour Cream nehmen und frisch gehackte Kräuter untermischen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca 15 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.07.2017