



Gemüseofenkartoffel aus Kreta's Sonnenküche

Zutaten Gemüseofenkartoffel

- 2 große Kartoffeln
- 2 kleine gekochte Kartoffeln
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 1 kleine Zucchini
- 1 Fetakäse
- 2 Lauchzwiebeln
- Olivenöl
- 2 +2 Thymianzweige
- ein paar schwarze Oliven
- Salz & Pfeffer

Zutaten Joghurtsauce

- 500 g griechischer Joghurt
- Olivenöl
- Petersilie
- Salz



Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Umluft erhitzen.

Die Kartoffeln waschen und mit einer Gabel rundherum einstechen. Alufolie vorbereiten und die Kartoffeln auf die Folie geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl über die Kartoffel geben. Dann einen Zweig Thymian pro Kartoffel einlegen und die Folie gut verschließen. Auf ein Backblech die beiden Kartoffeln legen und im Ofen ca. 1h backen.

20 Minuten bevor die Kartoffeln fertig sind mit dem Gemüse beginnen. Zucchini, Aubergine und Paprika waschen. Von der Paprika die Kerne entfernen und alles zusammen klein schneiden.

Die zwei kleinen gekochten Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und das weiße Stück klein schneiden. Den grünen Teil vorerst auf die Seite legen.

Nun in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Gemüse und die Kartoffelwürfel hineingeben, 2 Thymianzweige dazu und gut anbraten, dabei immer wieder wenden. Eventuell noch etwas Olivenöl nachträglich zugeben. Wenn das Kartoffel-Gemüse fertig ist die Thymianzweige entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Joghurtsauce anrühren. Dafür den Joghurt in eine Schüssel geben, 2 Eßl Olivenöl unterrühren und mit Salz würzen. Die Petersilie waschen und klein schneiden und ebenfalls in die Joghurtsauce geben.

Nun die Kartoffeln aus dem Ofen holen, kurz ausdampfen lassen und einschneiden. Dann die Kartoffel etwas aufdrücken und mit etwas Olivenöl bestreichen. Salz und Pfeffer dazugeben. Das Gemüse auf die Kartoffeln verteilen, den Fetakäse zerbröckeln und über das Gemüse geben. Dann die Joghurtsauce zum Schluss on top verteilen. Mit schwarzen Oliven dekorieren.