GEBACKENE KARTOFFEL MIT WACHSWEICHEM EI, GRÜNER SAUCE & PUMPERNICKELCRUNCH

Zutaten:
für 2 Personen

- 4 große Kartoffeln, mehligkochend
- Öl
- 6 Scheiben Pumpernickel
- 1 El Butter
- 4 Bauernhofeier
- 100 g Schmand
- 100 g saure Sahne
- 150 g Naturjoghurt
- 1 El Zitronensaft
- 200 g Kräuter
  (Peterle, Schnittlauch, Kresse,Schnittlauch)
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, etwas abschrubben und trocken tupfen. Mit Öl einreiben und auf ein Blech geben. Ca. 60 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen.

Die Pumpernickelscheiben in etwas Butter und Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen, im Küchenpapier das Öl abtupfen und den Pumpernickel kurz abkühlen lassen. In einer kleinen Mühle grob mahlen – so dass es sich über die Kartoffel streuen lässt.

Für die Sauce den Schmand, Joghurt und die saure Sahne zusammen mit den gewaschen und klein gezupften Kräutern in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab gut durch pürieren. Mit dem Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Bauernhofeier 8 Minuten kochen und anschliessend kalt abschrecken und schälen.

Die fertig gebackene Kartoffeln aus dem Ofen holen und halbieren. Das Kartoffelfleisch mit einem großen Löffel etwas herausstechen. Die gekochten Eier halbieren und in die Kartoffelhälften einsetzen. Das Kartoffelfleisch etwas zerdrücken und mit Butter und Salz und Pfeffer etwas verrühren. Zurück zu den Kartoffelhälften geben. Die grüne Sauce über die Kartoffel geben und den Pumpernickelcrunch on Top drauf streuen.

Dazu habe ich einen Rohkostsalat aus Rotkohl, Weißkohl und Karotten gegeben.