

Griechische Ofenkartoffel



Zutaten:

- große Kartoffeln (pro Person 1 Stück)
- 1 Salatgurke
- 4-5 Tomaten
- 1 Ziegenfrischkäse
- 1 Hüttenkäse
- rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Naturjoghurt
- Oliven
- Pitabrot
- etwas Milch oder Sahne
- Olivenöl
- weißer Balsamicoessig
- 1 TL Butter
- frischer Oregano
- frische Kräuter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die großen Kartoffeln waschen, mit einer Gabel rundherum einstechen. Auf eine Folie setzen, die Butter und die frischen Kräuter mit der Kartoffel in die Folie einpacken und verschließen. Die Kartoffeln auf ein Backblech setzen und ca. 2 Stunden bei 180°C Umluft im Backofen garen.

Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Eine Hälfte in kleine Stücke schneiden, die andere Hälfte in Stifte hobeln und auf die Seite stellen. Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen, danach in Stücke schneiden. Die Gurkenstücke, Tomaten und Oliven zusammen in eine Schüssel geben. Mit Olivenöl, Balsamicoessig, Oregano und Salz & Pfeffer gut vermischen und durchziehen lassen.

Die Rote Beete in kleine Stücke schneiden und mit dem Hüttenkäse vermischen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Griechische Ofenkartoffel

Zubereitung:

Den Ziegenfrischkäse mit Joghurt und etwas Milch oder Sahne verrühren bis es eine schöne Creme gibt. Die Gurkenstücke dazugeben. Die Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse in die Creme drücken. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pitabrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl rösten. Diese Würfel ergeben einen tollen Crunch. Die roten Zwiebel schälen und in Zwiebelringe hobeln.

Sobald die Kartoffeln fertig sind aus dem Ofen holen, die Folie und die Kräuter entfernen und die Kartoffeln einschneiden. Nun die einzelnen Zutaten auf die Kartoffeln geben. Den Ziegen-Joghurt-Dip, dann den griechischen Salat, die Rote-Bete-Hüttenkäse-Mischung und zum Schluss mit ein paar roten Zwiebelringen vollenden. Die Pitawürfel rundherum verteilen.