



Benötigte Zutaten

6	große Kartoffeln
1	roter Paprika
1	gelber Paprika
1	grüner Paprika
1 Becher	Premium Frischkäse oder Premium Almfrisch
1 Handvoll	frische Kräuter (z.B. Schnittlauch, Thymian, Petersilie)
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer
etwas	Öl

Ofenkartoffeln

Die Grillsaison hat nun endlich begonnen und was könnte besser dazu passen, als eine schöne Variation von Ofenkartoffeln aus der Fernsehgartenküche? Iris Köck präsentiert Ihnen ihr Rezept und zeigt, wie die perfekte Beilage für jedes Grillfest ganz sicher gelingt. Guten Appetit!

Anleitung

1. Kartoffeln waschen und einschneiden – Achtung: nicht ganz durchschneiden!
2. Frischkäse mit Salz, Pfeffer, einer klein geschnittenen Knoblauchzehe, den Kräutern und 1 TL Öl mischen.
3. Die Paprika waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
4. Die Kartoffelspalten mit Kräuterfrischkäse und Paprikascheiben füllen.
5. Anschließend entweder im Backofen bei 200 °C ca. 40 Minuten backen oder, falls die Kartoffeln auf den Griller kommen sollen, in Alufolie wickeln und ebenfalls ca. 40 Minuten auf dem Griller garen lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten