



Benötigte Zutaten

Hauptgericht

250 g Topfen 10%

4 Stück Kartoffeln gross,
idealerweise Heurige

2 EL Öl

100 g Joghurt

1 Stück Paprikaschote rot

1 Stück Paprikaschote gelb

1 Stück Paprikaschote grün

1/2 Bund Schnittlauch

2 EL Kresse

1 Stück Pfefferoni klein, rot

1 Zehe Knoblauch gepresst

1 Glas Forellenkaviar klein

Zitronenschalen

Salz

Pfeffer

Ofenkartoffel mit Topfenfüllung

Einfach und trotzdem raffiniert

Anleitung

Zu Anfang die Erdäpfel waschen, schrubben, mit Öl bestreichen und mit Salz bestreuen. Dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im heißen Rohr bei 170 °C ca. 1 Stunde garen. Inzwischen Paprika klein würfeln, Pfefferoni entkernen und mit Schnittlauch in Röllchen schneiden. Dann den Topfen mit Joghurt verrühren, Paprika, Pfefferoni, Knoblauchzehe, Schnittlauch, Salz und Pfeffer einrühren. Die Erdäpfeln mit einer Gabel längs aufbrechen, etwas auseinander drücken, den Topfendip einfüllen und mit Forellenkaviar, Kresse und Zitronenschalen garnieren.



Ein Rezept der:
AMA Marketing