



Ofenkartoffel mit Bauchspeck gratiniert

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 450 g Schinkenspeckstreifen, geräuchert
- 450 g Sahne-Schmelzkäsezubereitung
- 4 Backkartoffeln
- 40 g Butter
- 30 g Mehl
- 400 g Gartensalat, gemischt
- 200 g Griechischer Joghurt
- 40 ml Olivenöl
- je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe
- 2 EL Dill, fein gehackt
- 3 EL saure Sahne
- je 1 EL Zitronensaft und Senf
- 2 EL heller Essig; Öl zum Anbraten
- Zucker, Salz und frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen, trockentupfen und fest in Alufolie wickeln. Die Päckchen mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober- und Unterhitze auf dem Rost ca. 60 Minuten garen.

Die Butter erhitzen und nach und nach das Mehl einrühren. Mit kaltem Wasser auffüllen und dann den Schmelzkäse einrühren, bis eine sämige Soße entsteht.

Den Schinkenspeck knusprig braten. Den Salat waschen und verlesen. Zwiebel schälen, fein schneiden. Knoblauch schälen, pressen und beides mit Joghurt, Senf, saurer Sahne, Olivenöl, Essig und Dill verrühren. Alles gut aufschlagen und bei Bedarf mit Milch verdünnen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln aus der Folie nehmen, zu 2/3 oben einschneiden und mit der Soße überziehen, mit dem Schinkenspeck garnieren. Dazu den Salat mit dem Joghurtdressing anrichten.

Guten Appetit!

