



Gebackene Kartoffeln mit Avocado-Creme

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

8 mittelgroße Kartoffeln 2 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

Für die Avocado-Creme:

2 reife Avocados Saft einer Limette
1 Knoblauchzehe Salz & Pfeffer

Topping:

1 kleine rote Zwiebel 1 Bund Koriander

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und in Hälften schneiden.
2. Die Kartoffelhälften mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben, mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen und für etwa 30 - 40 Minuten backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
3. Für die Avocado-Creme die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Den Knoblauch fein hacken. Gehackten Knoblauch, Limettensaft, Salz und Pfeffer zu den Avocados hinzufügen.
4. Mit einer Gabel oder einem Pürierstab zu einer glatten Creme verarbeiten.
5. Die gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Avocado-Creme auf jede Kartoffelhälfte verteilen. Die fein gehackte rote Zwiebel und Koriander auf den Kartoffeln verteilen und servieren.