



Ofenkartoffel mit Grüner Soße an buntem Salat

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

10 Portionen

10	Baked Potatoes	400 g	Grüne Soße
300 g	Schmand	4	Eier
20 ml	Tafelessig	20 ml	Rapsöl
1/2 Kopf	Eichblattsalat	1/2 Kopf	Eisbergsalat
150 g	Radieschen		Pfeffer, Salz
	Butter		

Zubereitung

Baked Potatoes waschen und in Butter in Alufolie wickeln. Obenauf 1 TL Butter und eine Prise Salz geben und bei 200 °C Umluft für ca. 1,5 Std. backen.

Kräuter gut waschen und durch den Fleischwolf drehen. Die gekochten Eier fein schneiden.

Kräuter mit Schmand, Essig und Öl zu einer Soße mischen und mit Pfeffer & Salz abschmecken.

Den Salat und die Radieschen waschen und schneiden.

Mit Dressing marinieren und zusammen mit den Ofenkartoffeln und der Grünen Soße anrichten.

Ofenkartoffel mit Grüner Soße an buntem Salat

Stand 10.12.2020