



## *Ofenkartoffel mit Obazda*



### **Zutaten:**

- 440 g Große Kartoffeln mehlig-kochend (4 Stk.)
- 14 g Olivenöl
- 0,6 g Salz
- 20 g Lauchzwiebeln
- 250 g Obazda
- Thymian
- Kresse

### **Zubereitung:**

1. Kartoffeln waschen und im kochendem Salzwasser 10 Min. vorkochen, abgießen und leicht abkühlen lassen.
2. Alufolie (15x15) ausbreiten und die Kartoffeln jeweils in die Mitte legen.
3. Jetzt mit je ½ TL Olivenöl beträufeln und mit Thymianblättern und einer Prise Salz bestreuen.
4. Folie um die Kartoffeln wickeln und diese im Ofen bei 250 °C (Umluft 230 °C), 20-25 Min. garen.
5. Dann die Kartoffeln kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden und leicht aufdrücken.
6. Jetzt Obazda darauf geben und mit Lauchzwiebelstreifen und Kresse garnieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet