

## Ofenkartoffeln mit Zwiebeldip

Ideal, wenn man eine Kleinigkeit zum Glas Wein braucht, aber nicht aufwändig kochen möchte.



### Zutaten für sechs bis acht Personen:

- 16 mittelgroße Kartoffeln (eine mehligere Sorte, etwa Belana oder die rosaschalige Laura)
- 3 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 10 bis 12 frische Lorbeerblätter

### Für den Zwiebeldip:

- 800 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote (nach Belieben)
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Oregano (nach Gusto)
- 400 g Joghurt (10 % Fett), eine Nacht lang abgetropft (siehe Tipp) oder Frischkäse
- ½-1 Zitrone
- 1 TL Delikatesspaprika

### Zubereitung:

- Die Kartoffeln gründlich schrubben. An der schmalen Seite kreuzweise einschneiden, dort ein Stück Butter hineingesteckt, das gesalzen und gepfeffert ist, sowie ein Lorbeerblatt. Damit die Kartoffeln stehen, kann man am entgegengesetzten Ende ein kleines Stück flach schneiden. Mit der gefüllten Seite nach oben auf ein Stück Backpapier setzen, das Papier über der Kartoffel zusammenfalten und an den Seiten zu einem Paket verschließen.
- Die Pakete auf ein Blech setzen und im 200 Grad heißen Backofen (Heißluft / 220 Grad Ober- & Unterhitze) ca. 60 bis 75 Minuten backen (je nach Größe der Kartoffeln).
- Für den Dip die Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln. Auf einer ofengeeigneten Platte mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben und eine gute Stunde lang zu den Kartoffeln in den heißen Ofen schieben und mitbacken, bis sie gebräunt und gar sind.

- In den Mixer oder einen Mixbecher füllen und zunächst glatt mixen. Dann den Frischkäse sowie etwas abgeriebene Zitronenschale und ein bis zwei Esslöffel Zitronensaft, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zur dicken Creme mixen.
- Die Kartoffeln im Papierpaket zu Tisch bringen, den Dip dazustellen.

**Getränk:** Hierzu passt natürlich ein Pils oder ein anderes Bier oder ein frischer leichter Weißwein.