Gebackene Kartoffeln mit Kräuterrahm

Einfach, aber nicht banal. Knusprige Kartoffeln, cremiger Kräuterrahm, saftige Pilze. Im Ofen entsteht der Geschmack über Röstaromen. Die Zutaten deshalb nicht zu eng legen und ausreichend Hitze geben, damit die Oberfläche bräunt, während das Innere saftig bleibt. Das Rezept ist auf 4–6 Personen ausgelegt und bleibt trotz kräftigem Geschmack alltagstauglich. Die Arbeitsschritte sind bewusst so aufgebaut, dass sich Vorbereitung und Garzeit gut überschneiden. Die Kartoffeln schmecken am besten direkt aus dem Ofen, wenn die Schale noch trocken und leicht knusprig ist. Den Kräuterrahm deshalb erst am Tisch dazugeben und nicht über die heissen Kartoffeln stehen lassen.

4–6 Portionen | 50 Min. | 8 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 1,5 kg Kartoffeln
- 400 g Champignons
- 300 g Sojajoghurt ungesüsst
- 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Öl

Zubereitung

01 Kartoffeln halbieren, mit Öl und Salz mischen, bei 220 Grad 40 Minuten backen.

02 Pilze scharf anbraten, dabei kräftige Röstaromen entstehen lassen.

03 Joghurt mit Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren.

04 Alles zusammen servieren und möglichst frisch auf den Tisch bringen.