

Gebackene Kartoffeln mit Kräuterrahm



► Beschreibung

Einfach, aber nicht banal. Knusprige Kartoffeln, cremiger Kräuterrahm, saftige Pilze.

► 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

1. Kartoffeln halbieren, mit Öl und Salz mischen, bei 220 Grad 40 Minuten backen.
2. Pilze scharf anbraten.
3. Joghurt mit Kräutern, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren.

4. Alles zusammen servieren.

► Zusatzinfos

- Sehr beliebt bei allen Altersgruppen
- Perfekt als Feierabendessen
- Auch gut vorbereitbar

Erstellt mit der ZUTATO-App

