



## Knusprige Ofenkartoffeln mit Fetasaucе

dazu eine leckere Paprika-Pilz-Pfanne



40-50min



2 Personen

Die klassische Ofenkartoffel bekommt heute ein hübsches neues Kleid. Wir servieren statt des üblichen Kräuterquarks eine cremige Fetasaucе und haben die Gemüsedosis ganz undezent erhöht - und es ist nicht nur die Dosis: Pilz und Paprika haben sich mit Knoblauch und Kräutermischung auch ganz gehörig ins ... Zeug ... gelegt! Eine ganz ungefährliche, dafür aber umso schmackhaftere Liaison. Ran an die zarten Kartoffelchen!

### Was du von uns bekommst

- 2 Kumpir-Backkartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 250g Champignons
- 50g Feta<sup>7</sup>
- 1 Päckchen Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung

### Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise<sup>3</sup>
- 2½EL Butter<sup>7</sup>
- Salz und Pfeffer

### Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 679kcal, Fett 40.9g, Kohlenhydrate 62.8g, Eiweiß 16.1g



#### 1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 1EL Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Die **Kartoffeln samt Schale** längs halbieren, mit den Schnittseiten in die Butter tunken und großzügig mit Salz würzen. Die Pfanne samt Butter aufbewahren.



#### 2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** mit den Schnittseiten nach unten auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 30-35Min. backen, bis sie leicht knusprig und gar sind.



#### 3. Gemüse schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.



#### 4. Gemüse braten

½EL zusätzliche Butter in die Pfanne geben und mittelhoch bis stark erhitzen. Die **Paprika**, die **Pilze** und 1 kräftige Prise Salz zugeben und 10-14Min. braten, bis das **Gemüse** gar ist.



#### 5. Fetasaucе zubereiten

Den **Feta** in ein hohes Gefäß zerkrümeln. 3EL Mayonnaise und 1EL Wasser zugeben und alles zu einer feincremigen **Sauce** pürieren.



#### 6. Verfeinern und servieren

Den **Knoblauch** mit der **Gewürzmischung** und 1 weiteren EL Butter unter das **Gemüse** rühren und bei niedriger Hitze ca. 1Min. erwärmen. Die **Gemüsepfanne** mit reichlich Pfeffer abschmecken. Das **Gemüse** auf den **Kartoffeln** anrichten und mit der **Fetasaucе** beträufelt servieren.