

## Grüne Kartoffel, Ofenkartoffel



**Hauptspeise**  
Rezeptart



**40 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit

Wartezeit: 90 – 150 Minuten



### Zutaten für 6-8 Portionen

2 kg Kartoffeln festkochend  
250 g Topfen  
Kräuter nach Saison/Belieben: Dill,  
Basilikum, Kresse, Oregano, Thymian,  
Petersilie, Schnittlauch  
Knoblauch  
4 EL Sauerrahm  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln waschen und ungeschält in Alufolie (glänzende Seite nach innen) einwickeln. Im Backofen bei 250°C auf der obersten Schiene 1,5 - 2,5 Stunden, je nach Größe der Kartoffeln, garen (schnellere Variante: Garen im Kochtopf mit Wasserdampf).

Währenddessen den Topfen mit den fein geschnittenen Kräutern, Knoblauch und restlichen Zutaten vermengen, kalt stellen.

Fertig gegarte Kartoffeln einschneiden oder halbieren auf einem Teller mit der Kräuter-Kernöltopfensauce anrichten und mit frischen Küchenkräutern garnieren.

Variante ohne Topfen: Man kann auch nur Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. über die Kartoffeln geben und gemeinsam mit unterschiedlichen Käsesorten, Butterstücken und Salz servieren – einfach und schnell zubereitet, aber mit vollem Geschmack!

**Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**