

OFENKARTOFFELN MIT KABANOS-PAPRIKA DIP

FÜR 4 PERSONEN

60 MIN ZUBEREITUNGSZEIT (DAVON 25 MIN AKTIVE ZEIT)



Zutaten:

150 g Houdek Kabanos Paprika
4 sehr große Kartoffel (à 200 g)
ersatzweise 8 mittelgroße

1 EL grobes Meersalz

1 TL Kümmel, ganz

125 g Camembert

2 Lauchzwiebel

150 g Frischkäse (Zimmertemperatur)

100 g Quark

5 EL Milch

1 EL flüssige gebräunte Butter

½ bis 1 TL fein gehackte Petersilie

Salz

1 Prise Chili mild, gemahlen

Bunte Pfeffermischung und Kräuterblättchen zum
Garnieren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Kartoffeln waschen, abtropfen lassen und mit etwas Meersalz und ganzem Kümmel in Alufolie wickeln. Auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen in 60 bis 70 Minuten durchgaren.
3. Währenddessen für den Dip den Käse in Würfel schneiden. Die Lauchzwiebel putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden, die Kabanos längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
4. Den Frischkäse mit Quark und Milch verrühren, Käsewürfel, Lauchzwiebeln, Kabanos, gebräunte Butter, Thymian und Petersilie hinzufügen und mit Salz und Chili herzhaft abschmecken.
5. Die Ofenkartoffel aufschneiden, den Käse-Kabanos-Dip hinein füllen, mit buntem Pfeffer bestreuen und mit Kräuterblättchen garnieren.

Tipp:

Der Dip kann auch als Brotaufstrich verwendet werden. Als Dekoration streut man fein geschnittenes Lauchzwiebelgrün darüber.

