

Rezept für Kochfaule (glutenfrei)...

Zugegebenermaßen habe ich im Herbst und Winter wesentlich mehr Freude am Kochen und vor allem am Backen als in den warmen Jahreszeiten, aber manchmal soll es doch schnell gehen. Vielleicht hat man abends noch was vor – und wenn nur ein gemütlicher Filmeabend wartet. Da will ich jedenfalls nicht ewig in der Küche stehen. Kurzerhand mache ich dann Sachen, die sich wie von selber kochen. Ofenkartoffeln zum Beispiel ☐



Ofenkartoffeln mit Schnittlauchcreme (vegetarisch, glutenfrei)

Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten + 60 Minuten im Backofen

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- so viele Kartoffeln, wie Du essen möchtest
 - 1 Pck. Frischkäse natur (Achtung: ohne Bindemittel wie Carrageen oder Guarkeimehl und ohne Citronensäure)
 - 1/2 Bund Schnittlauch
 - 1/3 TL Salz oder weniger
 - 1-2 EL Milch
-

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich abspülen. Jede Kartoffel in Alufolie wickeln und dann alle Kartoffeln zusammen in den Ofen geben und bei 200 °C Heißluft ca. 60 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Schnittlauchcreme vorbereiten: In einer Schüssel den Frischkäse mit gehacktem Schnittlauch, etwas Salz und einem Schluck Milch zu einer geschmeidigen

Creme verrühren. Optional mit einem Schuss Leinöl verfeinern.

Die Kartoffeln aus der Folie wickeln und schälen.

Zusammen mit der Schnittlauchcreme servieren und genießen.

(c) Histamin-Pirat