

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Krabben

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

200 g Krabben
4 große Kartoffeln (mehligkochend)
4 Esslöffel Olivenöl
200 g Crème fraîche
250 g Quark
Salz, Pfeffer
1/2 Zitrone
1 Teelöffel weißer Balsamicoessig
1/2 Bund Dill
Salz, Pfeffer

Ofenkartoffel mit Sour Cream ist ein beliebter Klassiker, der immer schmeckt. Wenn du eine Schippe draufsetzen möchtest, gib ein paar Krabben dazu - aber lass sie vorher in Zitronensaft und Dill Geschmack ziehen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kartoffeln waschen, trockentupfen und rundherum mit einer Gabel einstechen. Mit 3 EL Olivenöl einreiben und salzen. Kartoffeln auf das Backblech legen und im heißen Ofen 80-90 Minuten garen.

- 3 -

Dill fein hacken. Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen.

- 4 -

Krabben mit restlichem Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer vermischen, beiseitestellen.

- 5 -

Für die Sour Cream Crème fraîche und Quark verrühren. Zitronenschale, weißen Balsamicoessig sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und vermischen.

- 6 -

Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, der Länge nach einschneiden und einen Klecks Sour Cream sowie Krabben darauf verteilen.