

GENUSSIDEE

Knusprige Ofenkartoffeln mit Kräuter-Topfen

Goldbraune Kartoffelspalten mit würziger Kruste und einem frischen Kräuter-Dip.



Vorbereitung: 15 Min. | Zubereitung: 40 Min. | Menge: 4 Portionen | Schwierigkeit: Einfach

Vegetarisch | Gemüse | Backofen

Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 EL Raps- oder Olivenöl
- 2–3 TL GÖNN DIA Kartoffel Gewürz
- 250 g Topfen oder Quark
- 2 EL Naturjoghurt
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL gehackte Kräuter
- Pfeffer nach Geschmack

Nährwerte & Allergene pro Portion

314 kcal

Kalorien

8,5 g

Fett

12,8 g

Eiweiß

45,7 g

Kohlenhydrate

Allergene:

Milch; Gewürzmischung laut Etikett prüfen.

Die Werte sind geschätzte Richtwerte pro Portion und können je nach Marke, Zubereitung, optionalen Zutaten und tatsächlicher Portionsgröße abweichen.

Zubereitung

1

Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2

Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden und gut trocken tupfen.

3

Kartoffeln mit Öl und Kartoffel Gewürz vermengen und mit Abstand auf einem Backblech verteilen.

4

Etwa 35 bis 40 Minuten backen und nach der Hälfte der Zeit wenden.

Zubereitung - Fortsetzung

5

Topfen, Joghurt, Zitronensaft und Kräuter glatt rühren und mit Pfeffer abschmecken.

6

Kartoffeln heiß mit dem Kräuter-Topfen servieren.

GÖNN-DIA-Tipp

Für eine besonders knusprige Oberfläche die Kartoffelspalten vor dem Würzen sehr gut abtrocknen und nicht übereinanderlegen.

Rezeptidee: GÖNN DIA Redaktion

Aktuelle Rezeptseite: <https://www.goenndia.at/rezepte/knusprige-ofenkartoffeln-mit-kraeuter-topfen/>

Stand: 05.08.2026