

# Ofen-Kartoffeln, Austernpilze, Chicorée, Knoblauch-Dip

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffeln:**

5 festk. Kartoffeln                      Öl                                      Salz

**Für die Pilze und Chicorée:**

300 g Austernpilze                      1 roter Chicorée                      1 grüner Chicorée  
2 Knoblauchknollen                      3 EL Balsamicoessig                      200 ml neutrales Öl  
Butterschmalz                              Salz                                      Pfeffer

**Für den Dip:**

125 g saure Sahne                      1 Knoblauchzehe                      1 EL Olivenöl  
Salz    Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln vierteln, in Spalten schneiden, mit etwas Öl bestreichen, salzen dann für 20-25 Minuten im Backofen garen.

**Für die Pilze und Chicorée:**

Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Öl in einen Behälter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ziehen lassen.

Die Pilze klein schneiden und mit dem Knoblauch-Öl bestreichen.

Chicorée in Scheiben schneiden und ebenfalls mit Knoblauch-Öl sowie Balsamicoessig einstreichen. Pilze und Chicorée in einer Pfanne in Butterschmalz goldgelb anbraten.

**Für den Dip:**

Knoblauch abziehen, pressen und mit der sauren Sahne vermischen.

Olivenöl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Drumm am 16. Februar 2023