

## Ofenkartoffel mit Sour Cream

### Für 4 Portionen

4 Kartoffeln (groß) 2 EL Rapsöl Salz, Pfeffer  
25 g Schnittlauch 200 g Schmand 250 g Magerquark  
1 Knoblauchzehe

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, gut abtrocknen, mit einer Gabel rundherum einstechen. Mit Öl und Salz von allen Seiten einreiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen mindestens 60 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind.

Für den Dip Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch mit Schmand und Quark mischen.

Knoblauch schälen, hineinpressen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und längs einschneiden. Mit dem Dip füllen, mit Pfeffer bestreuen und mit übrigem Schnittlauch garnieren.

NN am 28. Mai 2026