

Ofenkartoffel mit Speck oder vegetarisch

Der Ofenkartoffel mit Speck ist ein ganz besonderer Genuss. Ob **herzhaft oder vegetarisch**, Liebhaber der einfachen und günstigen Küche kommen hier auf ihre Kosten.

Zutaten für 4 Personen

4 große Kartoffeln
1 Becher Sauerrahm
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
etwas Zitrone
Speck

Zubereitung Ofenkartoffel:

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Alufolie einwickeln. Die Kartoffeln werden bei **200 Grad Heißluft** auf die mittlere Schiene in den Ofen gegeben. Je nach Größe benötigen sie **ca. 1 - 1,5 Stunden**.

Während die Kartoffeln im Rohr sind, bereite ich die Sauce zu. Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und einen Spritzer Zitrone dazugeben. Alles gut verrühren.

Der Speck wird würfelig geschnitten und in einer Pfanne **knusprig gebraten**. Die Speckwürfel auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, werden diese angerichtet. Auf der Oberseite einschneiden, Sauce und Speckwürfel darauf geben und mit Schnittlauch garnieren. **Mahlzeit** ☐

Tipps am Rande:

- Es ist ganz egal, ob man die Kartoffeln mit oder ohne Alufolie anrichtet.
- Bei der **vegetarischen Variante** ersetze ich die Speckwürfel mit **würfelig geschnittenem Gemüse**.
- Die Garzeit richtet sich nach der Kartoffelgröße. Einfach mit einem kleinem Spieß in die Kartoffel stechen. Sobald ich keinen Widerstand mehr spüre, ist die Kartoffel gar.
- Sollte man das Gericht mit Frühkartoffeln kochen, kann man die **gut gereinigte Schale bedenkenlos mitessen**.