

Back-Kartoffeln mit Dip

Zutaten:

- 2 Kilogramm Kartoffeln
- Salz
- Öl

- 250 Gramm Joghurt
- 250 Gramm Quark
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

- Die Kartoffeln waschen, halbieren und auf der Oberseite mit einem Messer leicht einritzen.
- Das Backblech mit Öl einfetten und mit Salz ausstreuen.
- Die Kartoffeln mit der Schnittfläche auf das Blech legen und mit etwas Öl bepinseln.
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C etwa 45 Minuten lang backen.

- Für den Dip: den Quark und den Joghurt miteinander verrühren.
- Die Kräuter waschen, klein schneiden und hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken...

FERTIG!