



# Ofenkartoffeln mit herzhaftem Krabben Dip und bunten Blattsalaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfache, schicke Kartoffelküche für jeden Tag kann so gesund und köstlich sein

## Zutaten

- 8 - 12 gleichmäßig große Kartoffeln, mehlig kochend
- 160 g deutsches Krabbenfleisch, grob gehackt
- 250 g saure Sahne
- 125 g Gervais - oder Philadelphia Frischkäse
- 3 El Milch
- 2 El frischer, gehackter Schnittlauch
- 1 El frischer, gehackter Dill
- 1 kleine, fein geschnittene Zwiebel
- Etwas Zitronenabrieb und Saft
- Etwas gemahlener Chili, Salz
- 2 El gutes Traubenkernöl
- Alu - Folie,

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Ofenkartoffeln:

### Schritt2

Zunächst die Kartoffeln und fließendem Wasser gut säubern und in Salzwasser ca. 15 min. vorkochen.

### Schritt3

In ausreichend große Alufolie rund herum einschlagen und auf dem Backblech bei 180 ° C ca. 45

min. in der mittleren Schiene zu Ende backen.

#### **Schritt4**

Der Krabben Dip:

#### **Schritt5**

Zunächst den Frischkäse mit der sauren Sahne und der Milch verrühren. Mit Salz, etwas Zitronenabrieb und Saft und gemahlenem Chili herzhaft würzen.

#### **Schritt6**

Das grob gehackte Krabbenfleisch, die Zwiebel und die Kräuter unterheben, nachschmecken.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Ofenkartoffeln direkt aus dem Rohr im oberen Drittel einschneiden und etwas nach oben drücken.

#### **Schritt9**

Den Krabben Dip und einen bunten Blattsalat nach der Saison und Marktangebot dazu reichen.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** bunte blattsalate

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofenkartoffeln-mit-herzhaftem-krabben-dip-und-bunten-blattsalaten/>