



Fächerkartoffeln mit Rosmarin

Zutaten für 2 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 2 ½ EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- Frische Zweige Rosmarin
- 400 g Sojajoghurt
- 1 Gurke
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- Kräuter, Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln waschen, abtrocknen und den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Kartoffeln mit einem Messer vorsichtig mehrfach quer einschneiden, ohne sie dabei ganz durchzuschneiden. Alle eingeschnittenen Kartoffeln auf ein Backblech mit Backpapier oder in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl bepinseln.
- Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und mit den Rosmarinzweigen über die Kartoffeln verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln etwa 55 Minuten backen, bis die Oberseite gut gebräunt und die Kartoffeln innen weich sind.
- Für das Zaziki die Gurke fein reiben, etwas salzen und zur Seite stellen. Sojajoghurt, Olivenöl, gepresste Knoblauchzehen, Zitronensaft sowie Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen.
- Gurke auspressen und dem Zaziki untermengen.
- Die Fächerkartoffeln mit dem Zaziki servieren.