

Ofenkartoffeln mit Birnen-Brie-Dip

Zutaten (4 Personen):

- 1 kg Kartoffeln
- Meersalz aus der Mühle
- bunter Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Brie
- 100 g Sauerrahm
- Paprikapulver edelsüß
- 1 reife Birne (ca. 150 g)
- 1/2 Topf Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich abbürsten, längs vierteln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Salz und buntem Pfeffer würzen, mit Rosmarinnadeln bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 °C Umluft ca. 45 Minuten backen, dabei mehrmals wenden.

Inzwischen Brie mit Sauerrahm pürieren und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Birne schälen, entkernen und sehr fein würfeln. Schnittlauch zu Röllchen schneiden, beides unter den Dip heben und zu den Kartoffeln servieren.

Dazu passen ein grüner Salat und ein halbtrockener Weißwein.

Quelle:

<http://www.lidl-rezeptideen.de/>