

Lecker



ZUBEREITUNG

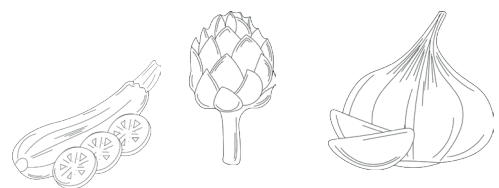
Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebeln abziehen und vierteln. Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Salz, schwarzem Pfeffer sowie Olivenöl vermengen. Die Zwiebeln und Kartoffeln auf das Backblech geben und 25 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit die Zitrone abreiben und halbieren. Joghurt in die zuvor genutzte Schüssel geben, mit Zitronenabrieb, ½ TL Salz und ½ TL schwarzem Pfeffer verrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Den Parmesan reiben.

Gebackene Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, auf dem Blech mit Pesto sowie geriebenem Parmesan vermengen und auf Tellern verteilen. Mit Zitronen-Joghurt servieren und genießen.

ZUTATEN

500 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
80 g Pesto nach Wunsch
50 g Parmesan
300 g Joghurt
1 Bio-Zitrone
3 EL Olivenöl
1 + ½ TL Salz
½ + ½ TL schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel