

GEBACKENE KNACKER MIT KARTOFFELN UND KAROTTE

GEBACKENE KNACKER MIT KARTOFFELN UND KAROTTE

Vor einigen Tagen hat unser Kühlschrank ja den Geist ausgegeben – der Prozessor ist durchgebrannt und hat die Hauptplatine außer Gefecht gesetzt. Natürlich ist die Garantie schon abgelaufen, also haben wir einen Reparaturdienst gerufen, die Diagnose wurde gestellt und für den nächsten Tag ein Ersatzgerät versprochen. Nun ist der nächste Tag ein schwacher Trost wenn Tiefkühler und Kühlschrank randvoll sind... einen Teil der Tiefkühlsachen konnte ich glücklicherweise bei unseren Nachbarn parken, für den Rest hieß es Daumen drücken. Und was soll ich sagen – das hat nicht viel gebracht. Nach 36 Stunden hatten die Sachen keine Chance mehr und waren an- oder aufgetaut. Also wurde improvisiert und bunt gewürfelt. Diese drei Knacker wurden in Stücke geschnitten und zusammen mit einigem Gemüse, das bei dieser Hitze eigentlich im Kühlschrank sein sollte, in den Ofen geschoben. Serviert wird die gebackene Knacker mit einem leckeren Kräuter-Schmand Dip – das macht sich fast von alleine!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

3 Knacker

4-5 Kartoffeln

4 Karotten

100g Cocktailtomaten

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für den Dip:

100g Schmand

5 Zweige Oregano

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen und vierteln. Die Karotten schälen und in grobe Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen. Alles zusammen in eine kleine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und die Auflaufform hinein schieben.



Die Knacker mit Kartoffeln und Karotte für 45-50 Minuten lang backen. Die Kartoffeln sollten leicht Farbe bekommen haben.



Den Oregano von den Zweigen streifen und die Blätter fein hacken. Mit Pfeffer, Salz und Schmand in ein kleines Schälchen geben und gut verrühren. Abschmecken und zusammen mit dem gebackenen Mix auf tiefe Teller verteilen.

Einfach und unkompliziert!

