



## OFENKARTOFFEL MIT RADIESCHENCREME AUF VOGERLSALAT

### Zutaten (ca. 4 Portionen)

4 große Erdäpfel  
4 Handvoll Vogerlsalat  
3 EL Balsamicoessig weiß  
2 EL Olivenöl  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer

### **RADIESCHENCREME**

½ Bund Radieschen  
2 kleine Essiggurken  
1-2 Knoblauchzehen  
frisch gehackter Schnittlauch  
250 g Magertopfen  
4 EL Naturjoghurt  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### **ZWIEBEL-KÖRNDL-TOPPING**

1 kleine Zwiebel  
1 EL Sonnenblumenkerne  
1 EL Sesam  
1 EL Haselnüsse (grob gehackt)  
½ TL Honig  
1 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

1. Die Erdäpfel gut waschen und im Dampfgarer oder im Topf mit Siebeinsatz ca. 40 Minuten garen.
2. Anschließend die Erdäpfel im Ofen bei 180°C noch 30 Minuten auf einem Backblech backen.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung die Radieschen und Essiggurken klein würfelig schneiden, die Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken.
4. Radieschen, Essiggurken, Knoblauch mit gehacktem Schnittlauch, Topfen, Joghurt, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
5. Für das Salatdressing, 3 EL Balsamicoessig mit 1 TL Senf, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.
6. Vogerlsalat waschen, auf vier Teller aufteilen und mit dem Dressing beträufeln.
7. Für das Zwiebel-Körndl-Topping, die Zwiebel schälen und klein würfelig hacken. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel mit Sesam, Sonnenblumenkernen, gehackten Haselnüssen hellbraun rösten, ½ TL Honig zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die fertigen Ofenkartoffeln der Länge nach aufschneiden (nicht ganz durchschneiden) und leicht auseinanderklappen und auf den Vogerlsalat setzen.
9. Die Radieschencreme in die Ofenkartoffeln füllen und mit dem Zwiebel-Körndl-Topping sowie evtl. noch frisch gehackten Kräutern bestreuen.