Geschmorte Sahnekartoffel an Kräutern, mit Almdammer hauchdünn überbacken und Ricotta-Dip

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und 2/3 davon in Fächer schneiden und in eine feuerfeste Form legen.
2. Salz, Pfeffer, Toskanagewürz und Knoblauchpüree darübergeben, mit Sahne aufgießen und GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn darüberlegen.
3. Im Ofen bei ca. 160 °C ca. 45 Min. backen.

Ricotta als Dip für die Kartoffeln:

1. Tomatenmark anrösten, bis es leicht braun wird.
2. Zwiebeln schälen, klein schneiden und anbraten.
3. Die Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen und abschmecken.
4. Die Soße unter den GOLDSTEIG Ricotta geben und gut vermengen.

Zutaten

Für 4 Personen:

Für die Kartoffeln:

- 4 große Kartoffeln
- 1 Packung GOLDSTEIG Almdammer hauchdünn
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Toskanagewürz
- Knoblauchpüree

Ricotta als Dip für Kartoffeln:

- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 20 g Tomatenmark
- 30 ml Tomatensoße
- 1 Zwiebel
- 20 ml Ketchup
- 1 Prise Curry
- 1 Prise Brotgewürz
- 1 Knoblauchpüree
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Honig
- 20 ml Räucheröl
- 1 Zitronenabrieb
- wenig rote Asia-Currypaste
- wenig Instantbrühe (ohne Glutamat und Hefeextrakte) zum Abschmecken