

***Geschmorte Sahnkartoffel 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 darübergerben, 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

