

Hallo liebe Hobbyköche,

heute haben wir wieder einen Klassiker für euch: Ofenkartoffel mit Kräutercreme mit gaaaanz vielen Kräutern aus eurem Pflanzurm. Das Rezept ist sehr schnell gemacht, die Kartoffeln mit der Creme sehr lecker und natürlich wieder vegan. Damit steht der nächsten (veganen) Feier oder dem (veganen) Grillabend nichts mehr im Weg!

Zutaten (für 2 Personen):

- 2 Süßkartoffeln (480g)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Knoblauchzehen
- jodiertes Meersalz
- ½ Knoblauchzehe für die Kräutercreme
- 400g Tofu Natur
- 1 EL Leinöl
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 2 gestr. EL fein gehackte Petersilie
- 2 gestr. EL fein gehacktes Basilikum
- 2 TL fein gehackter Thymian
- 2 TL fein gehackter Oregano
- 2 EL Leinöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Frühlingszwiebel
- ½ frische Chili
- Kresse
- 1 EL Leinöl

Zubereitung:

1. Backofen auf 250°C Umluft vorheizen
2. Die Süßkartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten
3. 1 Stück Alufolie ausbreiten, jeweils eine Kartoffel mit ½ EL Olivenöl beträufeln und mit ½ Zweig Rosmarin, einer ungeschälten Knoblauchzehe und etwas Salz in der Folie einpacken
4. Dann im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen
5. In der Zwischenzeit den Dip vorbereiten, dafür zunächst für die Tofucreme die halbe Knoblauchzehe schälen
6. Den Tofu mit Leinöl, der halben Knoblauchzehe und dem Zitronensaft in einem starken Mixer oder mit einem Pürierstab fein pürieren
7. Für die Kräutercreme die gehackten Kräuter und das Leinöl unter die Tofucreme heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Die fertig gebackenen Kartoffeln auf Tellern anrichten, in der Mitte tief einschneiden und nach Belieben mit Creme füllen
9. Dann mit gehackten Frühlingszwiebeln und Chili sowie der Kresse garnieren und Leinöl darüber träufeln und genießen!

Und, das war doch sehr lecker oder? Wenn ihr noch mehr solch leckere Rezepte haben und nachkochen wollt, dann schaut gerne mal in unseren Blog, wo ihr noch viele weitere leckere und gesunde Rezepte finden könnt. Wir hoffen, dass du ganz viel Spaß beim Kochen hattest und wünschen dir einen guten Appetit!