



ALLES DRIN.

Neu\*\*\*\*\*Die Wochenkarte: 27.2. - 3.3.\*\*\*\*\*

Mo: Zuckerschoten-Pasta mit Chili-Pinienkernen  
Di: Türkische Linsensuppe mit Kartoffeln und Kräuter-Dip  
Mi: Sucuk-Flammkuchen mit Fetakäse und Oliven  
Do: Quesadilla mit Cheddar Käse und Guacamole  
Fr: Fenchelrisotto mit Zitrone und Peperoni

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?  
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll:)

# Ofenkartoffel mit Salsiccia

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, eine Pfanne sowie ein Backblech bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 50 bzw 25 min gibt´s lecker Essen. Keine Angst, davon sind nur 10 Min "Arbeit":)

Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. **Kartoffel** waschen, horizontal halbieren und mit einer Gabel einstechen und im Ofen ca. 45 Min backen (Wenn's schnell gehen muss, kann man die Kartoffel auch grob würfeln. Dann nur 20-25 Min backen).

**Salsiccia** in Scheiben schneiden. **Zwiebel** schälen, halbieren und in Ringe schneiden. 15 Min vor Ende der Kartoffelgarzeit Salsiccia und Zwiebelringe mit wenig Öl in einer Pfanne ca. 6-7 Min anbraten. Ps. Kartoffeln schon weich?

**Knoblauch** pressen. **Sour Cream** mit Olivenöl (1P: 1 EL/ 2P: 2 EL), gepresstem Knoblauch und Salz (1 Prise/ 2 Prisen) vermischen. **Schnittlauch** waschen und klein hacken. Kartoffeln wenn weich, aus dem Ofen holen. Die Kartoffel mit der Sour Cream bedecken und die Salsiccia-Zwiebel-Mischung darauf packen. Mit gehacktem Schnittlauch bestreut servieren. Salzen und pfeffern. Alles nochmal mit etwas Olivenöl beträufeln. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von

Chris

----- (10 Unterschriften = 1 Gratis Tüte)



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Eine Review auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) wäre toll oder schreib an [hallo@chriskochtuete.de](mailto:hallo@chriskochtuete.de). Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.