

LOADED BAKED POTATO

↳ Geht immer,
schmeckt immer!

ZUTATEN (FÜR 10 PERSONEN):

Kräuterdip:

- 400 g frischli Hafer Natur
- 1 EL Gartenkräuter frisch oder TK, gehackt
- 1,5 TL Kräutersalz
- 1 Prise Pfeffer

Ofenkartoffel:

- 500 g QuornPro Beef Pieces
- 10 St. Ofenkartoffeln, vorgegart
- 250 g Radieschen in Scheiben
- 500 g Bunte Salatmischung
- Apeflessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- 1 Für den Kräuterdip alle Zutaten gut miteinander vermischen und mit dem Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Dip für mind. 1 h ziehen lassen.
- 2 Die QuornPro Beef Pieces in Öl anbraten oder alternativ im Ofen rösten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Ofenkartoffel nach Vorgabe erhitzen, längs einschneiden, mit reichlich Kräuterdip befüllen und die gerösteten Beef Pieces darauf geben.
- 4 Aus dem Apeflessig, dem Olivenöl und Gewürzen ein Dressing herstellen und damit die Radieschen und die Salatmischung leicht benetzen und zum Schluss auf die Kartoffel geben. Optional zusätzlich mit frischen Erbsensprossen garnieren.

frischli QuornPRO

Klimato



0,41
kg CO₂e

Sehr niedrig