

## Zutaten

- 500 g Bio-Kartoffeln
- 1 bis 2 EL Öl
- etwa 3 bis 6 Zweige Rosmarin oder andere Kräuter nach Geschmack
- Salz, Pfeffer

### Zutaten für den Joghurt Dip:

- 300 g Sojajoghurt oder fettarmer Joghurt Pur (für die vegetarisch Variante)
- 1 TL Essig oder Zitronensaft
- 1 EL Agavendicksaft oder Rohrohrzucker
- Salz und Pfeffer



## Ofenkartoffeln mit Joghurt-Dip

2 Portionen  
40 Minuten

- 1. Kartoffeln vorbereiten:** Die **Bio-Kartoffeln** gründlich waschen, aber nicht schälen. Anschließend der Länge nach halbieren.
- 2. Mit Kräutern würzen:** **Rosmarin** von den Zweigen zupfen. Die **Kartoffelhälften** in einer Schüssel mit **Öl**, frischen **Kräutern** sowie **Salz** und **Pfeffer** vermengen.
- 3. Backen:** Die gewürzten **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder in eine Auflaufform legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie außen knusprig und innen weich sind. **Tipp:** Je nach Größe der Kartoffeln kann die Backzeit leicht variieren.
- 4. Dip zubereiten:** Für den **cremigen Joghurt-Dip** alle Zutaten, also **Joghurt**, **Essig oder Zitronensaft**, und **Agavendicksaft** in einer Schüssel gut verrühren. Nach Belieben mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und kalt stellen, bis die Ofenkartoffeln serviert werden.