

FENCHEL-GURKEN-TZATZIKI

MIT KNUSPRIGEN OFENKARTOFFELN



ZUTATEN

1 Gurke
1 kleiner Knollenfenchel
250 g griechisches Joghurt
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz / Pfeffer
Für die Ofenkartoffeln:
750 g Frühkartoffeln
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
etwas Pfeffer
Rosmarin
für ca. 2-4 Portionen

ZUBEREITUNG

Die Frühkartoffeln gut waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und auf einem Backblech verteilen.

Bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Währenddessen die Gurke grob raspeln, leicht salzen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend das überschüssige Wasser ausdrücken.

Den Knollenfenchel fein raspeln oder sehr fein schneiden. Joghurt, gepressten Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Gurke und Fenchel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die heißen Ofenkartoffeln gemeinsam mit dem gut gekühlten Fenchel-Gurken-Tzatziki servieren.