Ofenkartoffeln mit Eier-Schnittlauch-Salat

Für 4 Personen:		
Für die Kartoffeln:		
4 große Kartoffeln	Salz	2 EL Butter
Für den Salat:		
6 Eier	2 Bund Schnittlauch	1 LE Senf
1 EL Mayonnaise	150 g Joghurt	1 TL Essig
1 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Die Kartoffeln sehr gut abwaschen, am besten abbürsten und abtrocknen.
Mit einer Gabel die ungeschälten Kartoffeln rundherum einstechen und auf der oberen Seite ein Kreuz einschneiden. Mit etwas Salz bestreuen.
Die Kartoffeln mit der Unterseite auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und je nach Größe mindestens eine Stunde im vorgeheizten Ofen weich garen.
In der Zwischenzeit die Eier ca. 10 Minuten im kochenden Wasser hart kochen. Dann kalt abschrecken, auskühlen lassen und pellen.
Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
Aus Senf, Mayonnaise, Joghurt, Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine cremige Sauce rühren.
Die gekochten Eier erst halbieren, dann vierteln und noch einmal durchschneiden anschließend mit dem Schnittlauch in die Sauce geben und vorsichtig unterheben.
Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und noch heiß auf die Teller geben, etwas Butter auf die Kartoffeln geben, den Eiersalat dazu reichen.
Tipp: Zusätzlich etwas frische Butter auf den Tisch stellen, damit jeder nach Gusto noch ein bisschen davon auf der heißen Kartoffel schmelzen lassen kann.

Andrea Safidine am 27. März 2023