

## Überbackene Kartoffeln

Kleine neue Kartoffeln  
250 g Rinderhackfleisch  
100 g Karotten  
100 g Sellerie  
1 Frühlingslauch  
150 g Ricotta  
1 Ei  
Schnittlauch  
Petersilie

Kartoffeln garen. Karotten und Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Karotten und Selleriewürfel begeben und mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Ricotta mit Ei verrühren und ebenfalls leicht salzen und pfeffern. Die gegarten Kartoffeln halbieren und in einer ausgebutterten Auflaufform arrangieren. Das Hackfleisch und den feingeschnittenen Frühlingslauch auf den Kartoffeln verteilen und mit einem großen Löffel den Ricotta darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C goldgelb überbacken.

## Kräuterdip

80 g Ländle Topfen  
80 g Ländle Sauerrahm  
80 g Ländle Crème fraîche  
1 Zitrone  
Schnittlauch  
Petersilie  
Frühlingslauch

Alle Zutaten mischen und mit fein gehackten Kräutern, etwas Zitronensaft, fein geschnittenem Frühlingslauch, Salz, Pfeffer und evtl. etwas Paprikapulver oder Cayennepfeffer abschmecken.



### Unser Tipp

#### Ländle Crème fraîche

Crème fraîche nimmt wie alle Milchprodukte leicht Fremdgerüche an – die geöffnete Packung deshalb nicht neben geruchsintensiven Lebensmitteln aufbewahren.



## Überbackene Kartoffeln mit Dip

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.