

## Ofenkartoffeln mit Roquefort

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Backen: ca. 30 Min.

- 4 mittelgrosse **mehlig kochende Kartoffeln** (je ca. 120 g), z. B. Désirée, ungeschält, längs halbiert mit den Schnittflächen nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- 2 **orange Peperoni**, in ca. 2 cm grossen Stücken dazulegen
- ½ Esslöffel **Olivenöl** Kartoffeln und Peperoni damit bestreichen
- ½ Teelöffel **Salz** Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Kartoffeln und Peperoni salzen
- ½ Esslöffel **milder Senf**  
2 Esslöffel **Kräuteressig** in einer Schüssel gut verrühren
- 2 **Bundzwiebeln mit dem Grün**, Zwiebeln gehackt, Grün in Ringen  
150 g **Roquefort**, zerbröckelt beigegeben, mischen
- nach Bedarf **Salz, Pfeffer aus der Mühle** würzen, auf die Hälfte der Kartoffeln verteilen, restliche Kartoffeln darauf setzen, Peperoni dazu servieren

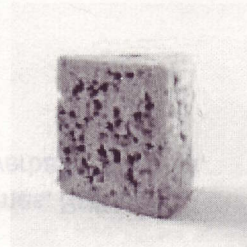
Pro Person: 27 g Fett, 24 g Eiweiss, 52 g Kohlenhydrate, 2320 kJ (554 kcal)



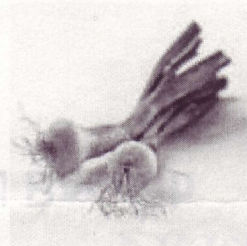
### Mein Einkauf



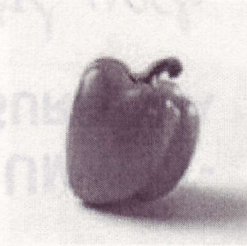
Kartoffeln



Roquefort



Bundzwiebeln



Peperoni

**Im Vorrat**  
Kräuteressig  
Olivenöl  
milder Senf  
Salz, Pfeffer