



Gebackene Gurken mit Kartoffelsalat

Zutaten:

400 g Gurke (Schlangengurke)

2 EL Omas Butter Öl

1/2 TL Meersalz

1 TL Rohrzucker

500 g festkochende Kartoffeln

50 g gehobelte Mandelblättchen

4 EL Griechisches Oliven Öl

2 EL Orangensaft

1 TL Sojasauce

1 TL Garten Glück

2 EL Nuss Creme

Salz, Pfeffer

Zubereitung der gebackenen Gurken:

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Gurke schälen, halbieren und die Kerne mit einem kleinen Löffel entfernen. Anschließend in fingerdicke Stücke schneiden.

Die Gurkenstücke in die Stoneware rund geben und mit dem Oliven Öl, Salz und dem Rohrzucker vermischen. Stoneware rund in den Ofen geben und 15 Minuten backen.

Die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, abschälen und in Scheiben schneiden.

Die Mandelblättchen in der Gusseisernen Pfanne ohne Fett anrösten.

Das Oliven Öl, den Orangensaft, die Sojasauce, die Nuss Creme, das Gartenglück sowie 4 TL Wasser in einem Schraubglas schütteln und gut ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln zu den gebackenen Gurken in die Stoneware rund geben und mit dem Dressing übergießen. Alles gut vermischen und mit den Mandelblättchen bestreuen.