

Ofenkartoffeln mit Krabben und Staudensellerie-Creme

Für 4 Personen

4 Große Kartoffeln, 150 g Nordseekrabben

Creme: 2 Stangen Staudensellerie, 2 Frühlingszwiebeln, $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch, 250 g Quark, 2-3 EL Naturjoghurt, Salz, Pfeffer, 1 kleiner Apfel

Für die Ofenkartoffel den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffel gründlich säubern, waschen und je eine Kartoffel in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen. Für die Creme den Staudensellerie putzen, waschen und klein schneiden. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Quark und Joghurt glatt rühren. Staudensellerie, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Mit der Creme vermengen. Die Ofenkartoffel aus dem Backofen nehmen, Folie öffnen und die Kartoffel jeweils in der Mitte längs einschneiden und aufbrechen. Die Staudensellerie-Creme darauf portionieren und mit Krabben bestreuen.