

# Ofenkartoffeln und Käsedip

## Zutaten

500 g Kartoffeln  
2 EL Kümmelkörner Salz  
3 EL Butter  
4 Radieschen (geputzt und gewaschen)  
je 200 g Frischkäse aus Kuh- und Ziegenmilch  
je 2 EL Schnittlauch- und Frühlingszwiebelröllchen  
je 2 EL fein gehackte Basilikum- und Petersilienblättchen  
1 EL Apfelessig  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
Cayennepfeffer Agavendicksaft

## Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Kartoffeln mit Salz und Kümmelkörnern bestreuen, Butter in Flöckchen darauf verteilen, alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen. Radieschen zuerst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Frischkäse mit Radieschen, Schnittlauch- und Frühlingszwiebelröllchen und den fein gehackten Kräutern vermischen, mit Salz, Cayennepfeffer und Agavendicksaft abschmecken. Kartoffel aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse-Dip servieren.