

Gebackene Kartoffeln mit Soja-Zitronen-Joghurt und Fetakäse

Gesamtzeit **60 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 50 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1'532 kJ / 366 kcal

Fett: **16.4 g** Eiweiss: **6.8 g**

Kohlenhydrate: **46.3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

600 g	Kartoffeln
0.5 TL	Salz
3 TL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
3 EL	Olivenöl
0.25 TL	Pfeffer
1	Zitrone
1 EL	Thymianblätter
150 g	griechisches Joghurt
80 g	Fetakäse
1	Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Schritt 1

600 g Kartoffeln - **0.5 TL** Salz

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen. Abgiessen, abtrocknen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Boden eines Glases zerdrücken.

Schritt 2

2 TL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **3 EL** Olivenöl - **0.25 TL** Pfeffer - **0.5** Zitrone (Saft und Schalenabrieb) - **0.5 EL** Thymianblätter
Kikkoman Sojasauce, Olivenöl, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenschale und Thymian in einer Schüssel mischen. Kartoffeln mit einem Pinsel mit der Marinade bestreichen und bei 200 °C etwa 30 Minuten backen.

Schritt 3

150 g griechisches Joghurt - **1 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **0.5** Zitrone - **80 g** Fetakäse - **1** Knoblauchzehe - **0.5 EL** Thymianblätter
Den Joghurt mit der Kikkoman Sojasauce, Zitronensaft, zerdrücktem Fetakäse und gepresstem Knoblauch verrühren. Die Sauce über die gebackenen Kartoffeln giessen. Mit frischem Thymian und Zitronenschale bestreuen.