

**Das schnelle Rezept:
 Ofenkartoffeln Pikant**

Zutaten für 4 Portionen

4 große, vorgegarte Kartoffeln (Kühlregal, à ca. 250 g)

1 Packung gegarte Krabben (Kühlregal, = 125 g)

100 g Rucola o. frischen Baby-Spinat

1 Packung Arla Kærgården Pikant Knoblauch (= 125 g)

Außerdem: Alufolie

Zubereitung:

Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung erwärmen. Krabben trocken tupfen, Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Pikant Knoblauch bei geringer Wärmezufuhr leicht im Topf erwärmen, sodass das Produkt eine cremartige Konsistenz hat und gerade zu schmelzen beginnt. Krabben und Rucola untermischen. Die Folie über den Kartoffeln öffnen, Kartoffeln kreuzweise einschneiden, Pikant Knoblauch Mischung darauf geben und servieren.

Guten Appetit!

