Ofenkartoffel mit Kürbiskernöl, Schmelzzwiebel und Pecoretta

Gutes Steirisches Kürbiskernöl ist eine einzigartige Delikatesse. Es schmeckt nussig, mit frischen, krautigen Aromen, die von einer feinen Süsse begleitet sind. Am besten schmeckt es ganz pur oder macht aus einfachen Gerichten etwas Besonderes: Eine aufgeschnittene Ofenkartoffel, mit Kürbiskernöl beträufelt, wird so zu einem wohlgefälligen Leckerbissen. Dazu eine Schmelzzwiebel, die in der Schale zusammen mit der Kartoffel mitgebacken wird und frischem Pecoretta (dem Feta aus dem Zürcher Oberland), der ebenso gut mit dem Kürbiskernöl harmoniert.

Mehlig oder festkochende Kartoffeln sind gleichermassen für die Ofenkartoffeln geeignet. Es sollte aber ein möglichst feinschalige Sorte sein, damit man die Schale mitessen kann. Die rotschalige "Laura" mit gelbem Fruchtfleisch und leicht buttrigem Geschmack ist da eine gute Wahl (Man findet sie am ehesten im Italienerladen).

Zutaten

1	Kartoffel, ca. 250g
1	grosse Zwiebel, ca. 120g
80g	Pecoretta
	Sonnenblumenöl
	Salz
	Kürbiskernöl

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Kartoffel waschen und mit der Gemüsebürste abrubbeln. Zwiebel nicht schälen, aber den Boden flach schneiden.

Ein Backblech mit Sonnenblumenöl einstreichen. Die Kartoffel ringsum mit

Sonnenblumenöl einpinseln, grosszügig mit Salz bestreuen und auf das Backblech legen. Zwiebel dazu legen. In der Mitte des Ofens 50 Minuten backen.
Kürbiskernöl verliert beim Erhitzen viel an Geschmack und kann bitter werden, zum Backen ist Sonnenblumenöl besser geeignet.

Kartoffel und Zwiebel aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten auskühlen lassen.

Pecoretta zu Würfeln schneiden.

Kartoffel längs halbieren und auf einen Teller legen. Zwiebel längs zur Schale halbieren und dazulegen. Pecoretta dazu geben. Kartoffel mit etwas Kübiskernöl beträufeln.