



## Ofenkartoffeln mit Ankeziger

Die fächerförmig eingeschnittenen Kartoffeln werden beim Backen schön knusprig und der Ankeziger, der beim Anrichten auf die heissen Kartoffeln gestrichen wird, rutscht nicht von der Kartoffel, sondern fliesst in sie hinein. Der Ankeziger ist zwar milder als ein Zigerstöckli, gibt den Ofenkartoffeln aber trotzdem eine recht würzige Note. Angerichtet mit geschmorten Zucchetti und der kleinen, runden Aubergine "Turkish orange" mit ihrem reichen Geschmack, geben die Zigerkartoffeln ein einfaches und schmackvolles Mahl.

### Zutaten

300g kleine Kartoffeln festkochend  
30g Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
130g Aubergine "Turkish orange"  
150g Zucchetti  
1dl Gemüsebouillon  
ca. 40g Ankeziger  
Salz  
Sonnenblumenöl

### Zubereitung

Feinschalige Kartoffeln müssen nicht geschält werden, es reicht, sie unter fließendem Wasser mit einer Gemüsebürste abzubürsten. Anschliessend fächerförmig tief ein- aber nicht durchschneiden. Zwei Holzleistchen sind da eine gute Hilfe. Kartoffeln leicht durchbiegen, damit sich die Einschnitte leicht öffnen.

Kartoffeln in eine eingeeölte Gratinform legen und salzen. Wenn die Kartoffeln noch feucht sind, haftet das Salz besser. Mit Öl einpinseln und im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Zucchini längs halbieren oder vierteln und zu 5mm dicken Scheiben schneiden. Auberginen halbieren und den Stielansatz herausschneiden.

Knoblauch und Zwiebel in Öl glasig dünsten, Zucchini und Aubergine zugeben und 5 Minuten mitdünsten, dabei ein paar Mal wenden. Gemüsebouillon zugießen und das Gemüse gar kochen (ca. 20 -25 Minuten).

Gemüse auf einem Teller Anrichten, die Kartoffeln darauf geben und mit Ankeziger bestreichen.





