


# Ofenkartoffel mit Halloumi-Spargel-Füllung und Bio-Skyr

Zubereitungszeit: 60 Minuten

**Zutaten für 2 Portionen:**
2 große oder 4 mittlere Kartoffeln, festkochend
250 g Halloumi
1 Bund grüner Spargel
1 rote Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
400 g ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Natur
½ EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
2 TL Butter

## So geht's

1. Die Kartoffeln einzeln in Alufolie einpacken und etwa 30 Minuten im Backofen bei 200 °C Umluft backen, bis sie gar sind.

2. Währenddessen den Halloumi in kleine Scheiben schneiden und anbraten. Wenn sie von beiden Seiten schön braun sind, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

3. Die Enden des grünen Spargels abbrechen und den Rest in etwa 5 cm lange Stücken schneiden. Die Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Zehe Knoblauch abziehen und fein pressen.

4. Alles zusammen mit etwas Öl in die Pfanne geben und einige Minuten leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Halloumi wieder hinzufügen und einmal gut durchschwenken.

5. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Skyr** mit 1-2 EL Wasser cremig rühren. Eine Knoblauchzehe abziehen und hinzupressen. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Wenn die Kartoffeln durchgebacken sind, aus der Alufolie nehmen und halbieren. Dabei nicht ganz durchschneiden, damit man sie aufklappen kann.

7. Die Butter über die aufgeklappten Kartoffeln verteilen und kurz stehen lassen. Dann mit einer Gabel das innere der Kartoffeln zerdrücken.

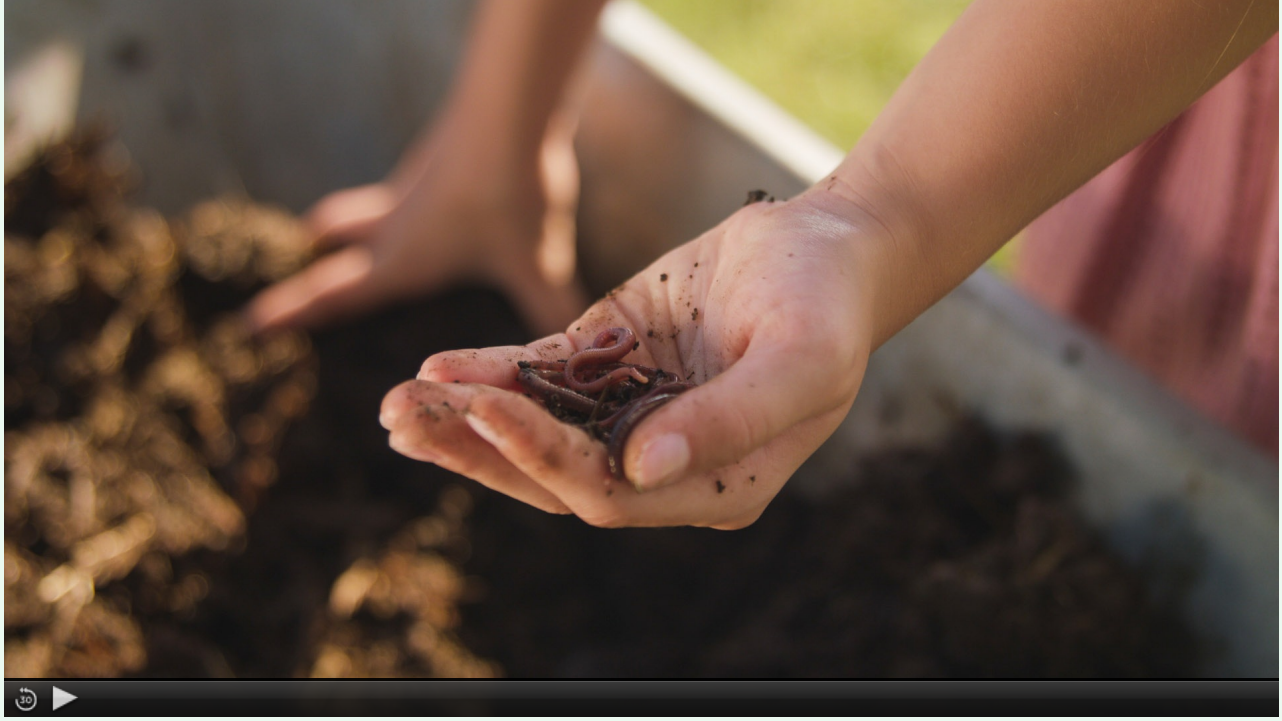
8. Zum Schluss mit dem Knoblauch-Skyr und der Halloumi-Spargel-Füllung füllen.

# Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

**Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?**



**Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?**



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

