

Ofen-Kartoffeln mit Kräuterquark (für 4 Personen)

Dazu brauchst du für die Kartoffeln:

1 kg kleine Bio-Kartoffeln, getrocknete Kräuter (zum Beispiel Rosmarin, Thymian, Salbei), Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 TL Paprikapulver

Für den Kräuterquark brauchst du:

1 kleine Zwiebel, etwas Petersilie, Dill; 500g Magerquark, etwas Milch, Salz, Pfeffer

Geräte:

- Messer
- Gabel oder Löffel
- Brettchen
- Schüsseln
- Backblech
- Pfannenwender
- Ofen

So gehen die Kartoffeln:

- Kartoffeln sehr gut waschen.
- Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer großen Schüssel sammeln.
- Kräuter, Gewürze und Olivenöl hinzugeben und alles gut durchmischen.
- Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- Kartoffeln auf ein Backblech verteilen und ca. 35-40 Minuten backen.
- Zwischendurch die Kartoffeln etwas wenden.

Und so geht der Kräuterquark:

- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Petersilie und Dill waschen und trocken schütteln
- grobe Stiele entfernen und fein hacken
- Quark und Milch in einer Schüssel cremig rühren
- Zwiebel und Kräuter, bis auf etwas zum Bestreuen, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.