

Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark

Angaben für 10 Portionen

| | |
|------------|---|
| 1500g | Kartoffeln |
| 40g | Rapskernöl zum Braten |
| | Salz, Pfeffer |
| 40g | Butter |
| 500g | Quark 40% Fett |
| 50ml | Milch |
| | Salz, Pfeffer |
| 50g | frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Pimpernelle, Spitzwegerich, Giersch, Schafgarbe, usw.) |
| Auf Wunsch | Leinöl kalt gepresst, nativ |

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Junge, neue Kartoffeln kann man nur mit einer Bürste in Wasser abreiben und mit Schale zubereiten.

Ein Backblech mit dem Rapsöl auspinseln, die Kartoffelspalten darauf legen und bei 150°C ca. 30 min backen. Danach mit grobem Salz und Pfeffer bestreuen, evtl. mit einem Stückchen Butter verfeinern.

Quark mit Milch cremig anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Frische Kräuter waschen und sehr fein schneiden.

Unter die Quarkmasse geben und umrühren. Leinöl separat reichen.

Tipp für Kartoffelspalten: in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und fein geschnittenen frischen Rosmarin hinein geben. Heiß über die fertigen Kartoffelspalten geben. Rosmarinkartoffeln sind schöne Beilage zum gegrillten Fleisch, Steak und Hähnchen.