



MEIN GENUSS



Ofenkartoffeln mit Kräuterquark



It's a match!

It's a match! Deinen Kräuterquark würzt du mit unseren Salatkräutern!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Ofen auf 230 Grad vorheizen.
- 2 Die Kartoffeln gründlich waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen. Mehrmals in kleinen Abständen in der Breite ein- aber nicht durchschneiden.
- 3 Danach die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren. Durch die Hitze blättern die Kartoffeln im Ofen später fächerförmig auf und wirken sehr dekorativ.
- 4 Butter schmelzen lassen und über die Kartoffeln träufeln. Im Ofen etwa 40 Minuten lang backen.
- 5 In der Zwischenzeit den Kräuterquark herstellen. Dazu Quark und Joghurt mischen und mit etwas Milch cremig rühren.
- 6 Die Lauchzwiebeln quer in dünne Ringe schneiden, Knoblauch fein hacken und beides unter den Quark heben. Bei Bedarf noch frische Kräuter deiner Wahl unterrühren.
- 7 Mit Salatkräutern, Salz, Pfeffer und Harissa oder Chili würzen. Zum Schluss etwas Honig oder Ahornsirup unter den Quark rühren. Die Mischung sollte leicht scharf, mit einer deutlich wahrnehmbaren süßen Note schmecken.
- 8 Kartoffeln mit Kräuterquark auf einem Teller appetitlich anrichten und servieren.

Zutaten

8 große festkochende Kartoffeln
300 g Joghurt
300 g Sahnequark
etwas Milch
4 Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Salatkräuter
Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Harissa Gewürz
(alternativ: Chili)
Honig oder Ahornsirup nach Geschmack
Butter
frische Kräuter wie Schnittlauch, Kerbel,
Kresse, Petersilie nach Bedarf

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 17.10.2026.