



Blechkartoffeln mit Kräuterquark

800 g gestochene Kartoffeln mit der Schale waschen, kräftig abbürsten und halbieren.

Mit der Schnittfläche nach unten auf ein gefettetes Backblech legen, mit wenig Öl einpinseln und leicht salzen.

Kartoffelhälften ca. 30 min bei 220 °C backen. Die Schnittflächen der Kartoffeln können auch mit Sesam, Kümmel, Sonnenblumenkernen o. ä. bestreut werden.

Für den Kräuterquark 500 g Quark, 150 g Joghurt, etwas Milch und frische Kräuter (z. B.: Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Dill) mit etwas Jodsalz gut verrühren.