

KARTOFFELSPALTEN MIT QUARK

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln

3-4 EL Öl

Salz, Kräuter

250g Quark

Salz, Pfeffer, Kräuter, Knoblauch

Gemüse nach Wahl, beispielsweise:

Gurke

Kohlrabi

Karotten

Paprika



Wasche die Kartoffeln

und schneide sie in dünne Spalten.



Mische die Kartoffelspalten mit Öl, Salz und Kräutern.



Lege sie auf ein Backblech mit Backpapier und backe sie bei 180°C Umluft für ca. 25 Minuten.



Wasche das Gemüse auch und schneide es in Streifen.

Für den Kräuterquark fülle den Quark in eine kleine Schale. Schäle die Knoblauchzehe und presse sie dazu. Gib Gewürze dazu und rühre um, bis es dir gut schmeckt.



Guten Appetit!