

Bakollenkartoffeln mit Sahnequark

Zutaten:

2,5 Kartoffeln

nach Olivenöl
Belieben Salz, Pfeffer
Kräuter

500g Quark 20%

1 Becher Sahne

nach Belieben Salz, Pfeffer, Kräuter

Geräte:

Gemüsebürste, Schüssel, Tüch, Backblech

- Backofen auf 200°C vorheizen
- Kartoffeln unter Wasser mit Bürste säubern und trocken lassen
- Kartoffeln klein schneiden
- Kartoffeln in Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Händen vermischen

- Kartoffeln auf Backblech mit Backpapier
- für ca. 20 min in Backofen

- Quark und Sahne gut miteinander vermischen
(miteinander verrühren)
- abschmecken mit Salz, Pfeffer, Kräutern,
~~Gewürzen~~ Gewürzen, Zwiebeln

Rezept:

Auf 200°C heizt du den Backofen vor.
Unter Wasser bürstest du die Kartoffeln
sauber und lässt sie trocknen.

Die Kartoffeln schneidest du klein.

Du gibst die Kartoffeln in die Schüssel,
betupfst sie mit Olivenöl und vermischt
sie mit den Händen.

Die Kartoffeln legst du auf ein Backblech
mit Backpapier.

Für ca. 20 min schiebst du sie in den Ofen.

Quark und Sahne vermischt du gut mit-
einander und schmeckst mit Salz, Pfeffer,
Kräutern, Gewürzen und Zwiebeln ab.