



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW28 | 2023

Kartoffelfächer mit Quark

für 4 Portionen

Zutaten

Milder Kräuterquark:

- 500 g Quark, fettarm
- 4 EL Milch
- 80 g Zwiebel
- 2 EL frischer Schnittlauch
- 1 EL frischer Dill
- Salz & Pfeffer

Scharfer Kräuterquark:

- 500 g Quark, fettarm
- 4 EL Milch
- 80 g Zwiebel
- 1/2 Paprika
- 1 scharfe Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprika Edelsüß
- 1 EL Dill
- Salz & Pfeffer

Kartoffelfächer:

- 1 KG Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Sesamsaat
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln schälen, wenn gewünscht. Für den Fächerschnitt die Kartoffeln zwischen zwei Brettchen einklemmen (so wird ein Durchtrennen verhindert). Nun die Kartoffeln mit einem scharfen Messer gleichmäßig einschneiden. Dann die Fächerkartoffeln auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und nach Bedarf salzen, pfeffern und mit Sesamsaat bestreuen. Ca. 30-40 Minuten backen. Die Fächerkartoffeln sind fertig, wenn sich die Scheiben voneinander lösen und goldbraun werden. In der Zwischenzeit Kräuterquark vorbereiten: Milch und Quark vermengen und glattrühren. Anschließend Zwiebeln (Knoblauch) schälen und klein würfeln. Die Kräuter und die übrigen Zutaten kleinschneiden. Je kleiner die Würfel, desto Geschmacksintensiver der Quark! Mit Salz & Pfeffer abschmecken.