

Ofenkartoffeln mit Curryquark

Gesamtzeit: 20 min.
Portionen: 4



Zutaten:

1.2 kg Kartoffeln, möglichst mehlig kochend
500 g MILSANI® Speisequark, 20 %
2 EL BIO Saure Sahne
0.5 Salatgurke
3 Frühlingszwiebeln
1 EL Le Gusto Curry
Salz
Le Gusto Pfeffer
8 Kirschtomaten
alio Alufolie

Anweisungen:

Kartoffeln in Alufolie einwickeln und ca. 1 Stunde in die Glut legen.
Salatgurke waschen, der Länge nach halbieren, Kerne herauskratzen und grob reiben.
Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln und in feine Ringe schneiden.
Quark mit saurer Sahne, Curry, Gurkenraspeln und Frühlingszwiebeln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kirschtomaten waschen und grillen.
Kartoffeln aus der Folie nehmen, aufbrechen und mit der Quarkzubereitung servieren.