

Ofenkartoffeln mit Quark

Gesamtzeit: 30 min.
Portionen: 2



Zutaten:

4 große Kartoffeln
4 EL Öl
Salz
Pfeffer
½ TL gemahlener Kümmel
½ TL edelsüßes Paprikapulver
10 Stiele Kerbel
1 Bund Schnittlauch
150 g Broccoli
1 Bio-Zitrone
150 g Magerquark
100 g Schmand
5 EL Mineralwasser mit Kohlensäure
Zucker
6 Radieschen

Anweisungen:

Den Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen, dabei ein Blech auf der mittleren Schiene mit vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, längs in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Öl, etwas Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver verrühren.

Kartoffelscheiben gründlich mit dem Gewürzöl vermischen und nebeneinander auf ein Stück Backpapier legen. Backpapier vorsichtig auf das heiße Blech ziehen, im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15-20 Min. backen. Kerbel (bis auf einige Stiele) fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Broccoli putzen, in Röschen teilen und im Blitzhacker zerkleinern. Etwas Saft der Zitrone auspressen.

Quark, Schmand und Mineralwasser mit etwas Zitronensaft glatt rühren.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kerbel, Schnittlauch und Brokkoli zum Quark geben und unterrühren.

Es können noch weitere klein gehackte Kräuter je nach Geschmack, z.B. Petersilie oder Liebstöckl, zugefügt werden. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben mit Quark, Radieschen und restlichem Kerbel servieren.