

Rezept: Kartoffelecken und Kräuterquark

Heute möchte ich Euch eines unserer Lieblingsgerichte in der warmen Jahreszeit präsentieren. Die Jungs haben dieses Rezept in der Grundschule während des „Kater Cook“ – Projektes kennengelernt und seither gehört es zu unserem Standard – Repertoire. Ihr könnt beim Würzen der Kartoffeln und des Quarks ganz nach Eurem Geschmack vorgehen, ich zeige Euch hier einfach unsere Art es zuzubereiten.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Eure Nadine



Zutaten:

Kartoffelecken für 4 Personen:

- 1-1,5kg Kartoffeln
- 3-4 EL Öl
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer
- Evtl. Gewürze (nach Belieben: Paprikapulver oder Gewürzmischung?)



Kräuterquark:

- 500g Quark
- Frische Kräuter (nach Geschmack - in unserem Beispiel: Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Oregano, Thymian)
- Salz
- Pfeffer
- Evtl. Knoblauch, Karotte oder Gurke und zusätzliches Gewürz (Je nach Geschmack)

Zubereitung Kartoffelecken:



Zuerst werden die Kartoffeln gewaschen.



Wer möchte, kann die Kartoffeln nun mit Hilfe eines Sparschälers schälen.



Nun wird die Kartoffel halbiert.



Anschließend werden die Hälften nochmals in der Mitte durchgeschnitten.



Bei den kleinen Kartoffeln ist es aber auch möglich, die Schale dranzulassen.



Kartoffelspalten in eine große Schüssel geben,



3-4 Esslöffel Öl dazugeben.



Mit Salz und Pfeffer würzen.



Alles gut vermischen, so dass alle Kartoffelecken mit Öl, Salz und Pfeffer benetzt sind.



Wer es gerne etwas würziger mag, kann noch etwas Paprikapulver oder eine Gewürzmischung dazu geben (wir mögen die Kartoffelecken gerne mit einem BBQ-Gewürz)



Kartoffelecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung Kräuterquark:



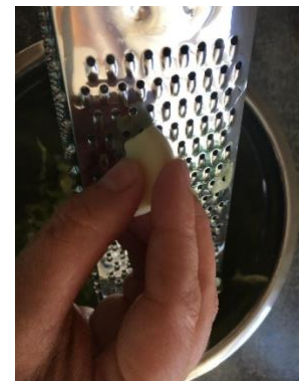
Wir haben uns heute für folgende Zutaten entschieden: Quark, halbe Gurke, Knoblauch, Kräuter, Salz, Pfeffer und Tzatziki-Gewürz.



Gurke schälen



und mit Hilfe einer Küchenreibe mit der groben Reibefläche raspeln.



Knoblauchzehe schälen und mit Hilfe der feinen Seite reiben.



Von den Kräutern die Stiele entfernen.



Kräuter klein schneiden



Dies klappt auch mit Hilfe eines solchen Zerkleinerers recht gut.





Alle Zutaten in die Schüssel geben und verrühren, mit Salz, Pfeffer und Tzatziki-Gewürz abschmecken, fertig!!!

Wer mag, kann zu den Kartoffelecken und dem Kräuterquark noch einen Salat seiner Wahl machen. Bei uns gab es einen „Misch-Masch-Salat“ dazu.



Eisbergsalat klein schneiden und waschen.



Paprika, Karotten, Gurke und Zwiebel waschen oder schälen und klein schneiden.



½ TL Senf,



4-5 EL Öl (nach Geschmack, bei uns Mischung aus Olive und Raps),



3-4 EL Essig, sowie Pfeffer und Salz dazugeben. Mit einem Schneebesen gut verrühren.



Mit dem Salat und Gemüse mischen, fertig!

Guten Appetit!!!

