

Knusprige Kartoffelecken mit Rosmarin und Thymian

Montana



unsere Rezepte

- festkochende Speisekartoffel
- gelbe Fleischfarbe
- ansprechende ovale Form



einfach



Knusprige Kartoffelecken mit Rosmarin und Thymian

Zutaten

(4 Portionen)

1 kg mittelgroße Kartoffeln, Sorte **Montana** (festkochend)
4 Rosmarinzweige
Thymian
Honig
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Für den Quark:

500 g Quark
400 g Schmand
frische Gartenkräuter
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die gründlich gewaschenen Kartoffeln in Spalten schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Olivenöl mit Honig verrühren und die Kartoffelspalten damit bepinseln. Nun Salzen und Pfeffern und die Rosmarinnadeln und den Thymian über die Kartoffelspalten geben. Im Ofen bei 175 °C etwa 30 Minuten knusprig backen.

Die Kartoffeln nach ca. 15 Minuten wenden.

Während die Kartoffeln backen, kann ein passender Dip zubereitet werden. Hierfür den Quark mit dem Schmand vermischen, frische Gartenkräuter unterheben und nach Geschmack würzen.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz