

UNSERE
REZEPTE

MONTANA Knusprige Kartoffelecken

MONTANA

- ✓ mittelfrühe, festkochende Speisesorte
- ✓ aromatisch und wohlschmeckend
- ✓ gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe
- ✓ für Lower Carb-Ernährung geeignet

www.europlant.biz



EUROPLANT

MONTANA

Knusprige Kartoffelecken

ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg mittelgroße
festkochende
Kartoffeln
(**MONTANA**)
4 Rosmarinzweige
4 Thymianzweige
2 EL Honig
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für den Dip

250 g Magerquark
250 g Naturjoghurt
frische Garten-
kräuter
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden.

In einer großen Schüssel Olivenöl mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Die Kartoffelspalten zufügen und alles gut durchmischen.

Kartoffeln nebeneinander auf ein Backblech legen. Rosmarinnadeln und Thymian abzupfen und über die Kartoffelspalten streuen.

Die Kartoffelecken im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 30 Minuten knusprig backen, nach ca. 15 Minuten einmal wenden.

Für den Dip Quark und Joghurt verrühren und mit frischen Gartenkräutern, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

