

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark & Radieschen

Bio Kochbox KW 16



Ofenkartoffeln mit Kräuterquark & Radieschen



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 250 g Quark
- ½ Bund Radieschen
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 EL Zitronensaft

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit etwas Öl einreiben. Auf ein Backblech legen und ca. 45–60 Minuten backen, bis sie weich sind. Währenddessen Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden.

Schnittlauch, waschen, trockenschütteln, fein hacken und mit Quark und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertige Kartoffeln aufschneiden und mit Kräuterquark und Radieschen servieren