Rezept

Kartoffelspieße mit Radieserl-Topfen

Ein Rezept von Kartoffelspieße mit Radieserl-Topfen, am 29.04.2024

Zutaten

750 g	kleine neue Kartoffeln
1 TL	Kümmelsamen
4 EL	Crème fraîche
	Pfeffer
½ Bund	Rucola
	frische Lorbeerblätter
4	große Spieße (Holzspieße unbedingt vorher wässern!)
	Salz
250 g	Topfen oder Magerquark
2-3 TL	Zitronensaft
7-8	Radieschen
1 Msp.	abgeriebene Bio-Zitronenschale (nach Belieben)
	Öl zum Bepinseln

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und dabei kräftig abbürsten. In einem Topf knapp mit Wasser bedecken und mit Salz und Kümmel zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20 - 25 Min. knapp gar kochen. Dann abgießen und abkühlen lassen.

2. Den Topfen oder Quark mit Crème fraîche, 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Radieschen waschen, putzen und vierteln. Viertel jeweils quer in Scheibchen schneiden. Rucola waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele in feine Streifen schneiden. Mit den Radieschen unter den Topfen rühren. Den Topfen mit Salz, Pfeffer und nach Belieben noch etwas Zitronensaft oder -schale abschmecken.

3. Die Kartoffeln abwechselnd mit Lorbeerblättern auf Spieße stecken und mit Öl bepinseln. Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Die Kartoffelspieße bei mittlerer Hitze 10 Min. grillen, dann mit dem Quark genießen.