

## Rezept

# Folienkartoffeln mit Radieschenquark

Ein Rezept von Folienkartoffeln mit Radieschenquark, am 19.01.2025

## Zutaten

<b>8</b> mehlig kochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln (je etwa 180 g, möglichst gleich groß)	<b>2 EL</b> Butter
<b>1</b> großes Bund Radieschen	<b>3 TL</b> mittelgrobes Salz (z.B. Fleur de sel)
<b>500 g</b> Topfen	<b>1 TL</b> Kümmelsamen
<b>1 EL</b> süßer Senf	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
Pfeffer	<b>100 g</b> saure Sahne
	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen, abtrocknen und mit einem Zahnstocher rundherum mehrmals einstechen. Acht Stücke Alufolie ausbreiten (glänzende Seite nach oben). Die Butter schmelzen und Salz untermischen, jeweils die Mitte der Folienstücke damit einstreichen. Je 1 Kartoffel darin einpacken und auf den Rost legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) etwa 1 Std. backen.
2. Den Kümmel ohne Fett in einer Pfanne etwa 1 Min. rösten, dann im Mörser grob zerstoßen. Die Radieschen waschen, putzen und grob raspeln. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Alles mit Topfen, saurer Sahne und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kartoffeln aus der Folie wickeln, kreuzweise einschneiden und leicht aufdrücken. Auf Teller legen und die Butter aus der Folie darüberträufeln. Mit dem Quark servieren.