Rezept

Knabberkartoffeln mit Fetaquark

Ein Rezept von Knabberkartoffeln mit Fetaquark, am 12.10.2024

Zutaten

2 kg	Kartoffeln
	Salz
400 g	Quark
100 g	Feta
1	Rosmarinzweig
4 EL	Olivenöl
100 ml	Milch
	Pfeffer

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln waschen, mit einem Stahlschwamm sauber rubbeln und längs vierteln. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen. Die Kartoffelspalten in einer Schüssel mit Öl, Rosmarin und 1 TL Salz mischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

2. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20-25 Min. garen. Den Quark mit Milch und Feta pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Vor dem Essen die Kartoffeln nochmal kurz aufbacken.