

Rezept

# Knabberkartoffeln mit Fetaquark

Ein Rezept von Knabberkartoffeln mit Fetaquark, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>2 kg</b> Kartoffeln	<b>1</b> Rosmarinzwig
Salz	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>400 g</b> Quark	<b>100 ml</b> Milch
<b>100 g</b> Feta	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.