

Rezept

Kümmelkartoffeln mit Quark

Ein Rezept von Kümmelkartoffeln mit Quark, am 09.06.2026

Zutaten

12 mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln	120 g Butter
2-3 EL Kümmel	1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	500 g Quark
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Die Kartoffeln gründlich waschen, halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in die Form setzen. Butter zerlassen, darüber träufeln. Mit Kümmel bestreuen, zugedeckt im Ofen bei 250° (Umluft 230°) 1 Std. garen.
2. Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Beides mit dem Quark verrühren, salzen und pfeffern. Kartoffeln salzen, mit dem Kräuterquark servieren.