

Rezept

# Kümmelkartoffeln mit Quark

Ein Rezept von Kümmelkartoffeln mit Quark, am 25.04.2024

## Zutaten

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

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Den Römertopf<sup>®</sup> 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.