

Rezept

Ofenkartoffeln mit Radieschen-Sprossen-Dip

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Radieschen-Sprossen-Dip, am 22.07.2024

Zutaten

1 EL Olivenöl	1 TL grobes Salz
1 TL Kümmel	500 g gleich große festkochende Kartoffeln
250 g Magerquark	2 EL saure Sahne
1 TL mittelscharfer Senf	50 g Sprossen (z. B. Alfalfa)
1/2 Bund Radieschen	Salz
Pfeffer aus der Mühle	Zucker
2 EL Obstessig	einige Schnittlauchhalme zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech oder den Boden eines Bräters dünn mit Öl einpinseln. Salz und Kümmel daraufstreuen.
2. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, dann der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf die Gewürze setzen. Mit dem restlichen Öl bepinseln. Kartoffeln im Ofen (Mitte, Umluft 180°) je nach Größe 30-40 Min. backen, bis sie gar sind.
3. Während die Kartoffeln garen, für den Dip Quark, saure Sahne und Senf in einer Schüssel glatt rühren. Die Sprossen in einem Sieb waschen und gut abtropfen lassen. Die Radieschen waschen, putzen und ungeschält auf der Küchenreibe grob raspeln. Sprossen nach Belieben kleiner schneiden.
4. Radieschen und Sprossen unter die Quarkmischung rühren. Eventuell noch so viel Wasser zufügen, dass der Quark eine cremige Konsistenz bekommt. Den Dip kräftig mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1-2 EL Obstessig abschmecken.
5. Die Schnittlauchhalme waschen, trocken schütteln und in lange Stücke schneiden. Den Dip damit garnieren. Die Ofenkartoffeln auf Tellern anrichten und mit dem Radieschen-Sprossen-Dip servieren.