

Thymiankartoffeln mit mit Kräuterquark

Zutaten | 4 Portionen

1000 g	kleine Kartoffeln
500 g	Quark
	Salz, Pfeffer
1 TL	Thymian, getrocknet
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
1 TL	grobes Meersalz
2 EL	Olivenöl
	frischer Thymian für die Dekoration

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, eventuell etwas abbürsten und in einem Topf mit Wasser und etwas Salz ca. 10 Minuten kochen.
- In der Zwischenzeit den Quark mit Salz, Pfeffer und der Milch glatt rühren.
- Petersilie und Schnittlauch waschen und trockentupfen. Von der Petersilie die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
- Kräuter unter den Quark rühren.
- Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech verteilen und mit einer Gabel oder einem Messer die Oberseite der Kartoffeln leicht eindrücken bzw. einschneiden. Anschließend Meersalz und Olivenöl darüber verteilen und die Kartoffeln im Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- Die gerösteten Kartoffeln mit einigen Zweigen Thymian garnieren und dem Kräuterquark anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 440 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
406 kcal	11,6 g	46,5 mg	23 g	255 mg