

Liebe Köch*innen,

heute gibt es ein ganz einfaches Rezept. Es muss ja wirklich nicht immer kompliziert und innovativ sein. Manchmal tut es einfach eine Kartoffel, Kräuterquark und Salat. Wenn man die Kartoffel im Ofen mit Backpapier abdeckt, sind sie richtig schön saftig, dampfend, frisch. Die Kartoffel und ich – eine niemals endende Liebesgeschichte.

Um den Salat etwas aufzupimpen, rasple ich eine Karotte mit rein. Kleiner Tipp zum Karotten raspeln: Nachdem die Karotte geschält ist das obere Ende nicht abschneiden. Dies wird in der Regel nicht mitgegessen, bietet aber einen guten Griff zum Raspeln und man spart sich einen Schnitt.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 4 Personen

Ofenkartoffel

- 4 Ofenkartoffeln
- 1 gestrichener EL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Kümmel ganz
- 1 EL Öl

Kräuterquark Deluxe

- 200 g Kräuterquark (Berchtesgadener Land)
- 2 EL Mascarpone
- 3 EL Joghurt natur
- 1 TL Olivenöl
- 1 EL Balsamico Essig weiß
- ¼ Bund Petersilie
- Je ½ TL Dill gerebelt, Majoran gerebelt, Pfeffer weiß gemahlen
- Optional ½ Knolle Knoblauch zerdrückt
- Salz und Zucker nach Geschmack

Einfach und lecker Dressing

- 1 TL Dijon Senf
- 3 EL Olivenöl
- 1,5 EL Essig
- Salz, Zucker, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Kartoffeln mit einer Gemüsebürste oder frischem Schwamm waschen, in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten gut vermengen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem Backpapier wie ein großes seitliches „U“ umwickeln.

Für den Kräuterquark Petersilie hacken, optional Knoblauch zerdrücken und alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren.

Alle Zutaten für das Salatdressing verrühren und kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.