

Quark mit frischen Kräutern

Zutaten für 2 Personen:

250g Quark, ½ TL Jodsalz,
2 EL Zitronensaft, junger Knoblauch (nach
Geschmack),
6 Stgl. Petersilie, 5 Stgl. Kerbel,
3 Stgl. Estragon

Zubereitung:

Quark mit etwas Milch oder Wasser glattrühren. Salz und Zitronensaft hinzufügen. Die Blätter von den harten Stengeln zupfen und fein hacken. Nur zarte Stengelspitzen verwenden! Den Knoblauch fein würfeln und mit etwas Salz zerdrücken. Alle Zutaten zusammen fügen, etwas ziehen lassen. Dazu passen Pellkartoffeln.

Kräuterkartoffeln aus dem Ofen

Zutaten für 2 Personen:

500g mittelgroße neue Kartoffeln, 2 EL Raps- oder
Olivenöl,
frische Rosmarinnadeln oder Salbei,
Salz, Pfeffer,
Schwarzkümmelsamen

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und bürsten, den die Schale kann mitgegessen werden. Ein Backblech mit einem Esslöffel Öl einfetten und großzügig mit Rosmarinnadeln oder Salbei bestreuen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech mit den Kräutern setzen. Das Kartoffelblech in die unterste Schiene des Backofens schieben und bei 200° C etwa 30 Min. backen. (je nach Größe mehr oder weniger)
Kurz vor Ende der Garzeit die Kartoffeln wenden, mit dem restlichen Öl bepinseln und mit Salz und den Schwarzkümmelsamen besteuern. Nochmals einige Minuten backen. Fertig!

Tipp: Statt Rosmarin oder Salbei schmecken auch Majoran oder Thymian gut. Dazu passt am besten ein selbst gemachter Kräuterquark-Dip.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr „ Gemüsestand „
Bardowicks.