

Rezept der Woche

Frühkartoffeln aus dem Ofen mit Radieschen-Frühlingszwiebel-Quark



Zutaten (4 Personen)

Für die Ofenkartoffeln:

- 1kg kleine Frühkartoffeln gewaschen, mit Schale (größere Kartoffeln halbieren oder vierteln)
- 3 EL Olivenöl
- frisch gemahlener Pfeffer und ca. 1 TL Salz
- 1 geh. EL Rosmarin, am besten frisch und fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

Für den Quark:

- 250 g Quark
- 250 g Naturjoghurt
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 EL Olivenöl
- ½ EL Weißweinessig
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Radieschen
- ½ TL Schabzigerklee (gemahlen)
- optional frische Kräuter

Zubereitung:

Den Ofen auf 220° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Öl gründlich mit dem Salz, Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin verrühren. Die Marinade anschließend in einer Schüssel mit den gewaschenen Kartoffeln vermengen. Das geht am besten mit den Händen.

Die Rosmarin-Kartoffeln auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ungefähr 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Zwischendurch einmal wenden.

Kräuter sehr fein schneiden, Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und Radieschen würfeln.

Den Quark mit dem Joghurt, Öl, Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und Schabzigerklee mischen, die Kräuter, Radieschen und die Zwiebel untermischen, etwas ziehen lassen – fertig!

Besonders lecker mit einem frischen Salat!