



## Fächerkartoffeln mit Kräuterquark

Ein herrlich leichtes Gericht, das ohne großen Aufwand zubereitet wird. Der Kräuterquark macht seinem Namen alle Ehre ☐. Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Kartoffeln vorw. festkochend
- 8 EL Würzöl "Genuss aus dem Süden"
- Alpensteinsalz fein gemahlen
- 250g Quark
- 100g Naturjoghurt
- 100g Creme fraiche
- ein spritzer Zitronensaft
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Salat & Co
- 1 TL Alpensteinsalz fein gemahlen

Die Kartoffeln gründlich waschen und vorsichtig mit einem scharfen Messer fächerförmig (alle 3mm) einschneiden. Achtung nicht ganz durchschneiden! Die Kartoffeln in eine feuerfeste Form geben oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit je 1 EL Würzöl "Genuss aus dem Süden" beträufeln und mit Alpensteinsalz salzen. Den Backofen auf 190 Grad Umluft aufheizen und die Kartoffeln 40-50 Minuten backen, die Backzeit hängt stark von der Größe der Kartoffeln ab, mit einem Messer prüfen ob die Kartoffeln durch sind. Für den Kräuterquark, den Quark, Joghurt, Creme fraiche und den Zitronensaft gut mischen. Den Knoblauch durch eine Presse drücken und mit den Kräutern "Salat & Co" und dem Alpensteinsalz ebenfalls untermischen. Den Quark im Kühlschrank etwas durchziehen lassen. *Tipp: Diese Gericht eignet sich auch wunderbar als Beilage zum Grillen ☐.* Wir wünschen Euch einen guten Appetit!