

Rosmarin - Ofenkartoffeln (6 Personen)



Zutaten

- 1,2 kg kleine, junge Kartoffeln
- 4 Zweige Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- Meersalz,
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl

So wird's gemacht

1. Ofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abscrubben und waschen.
Unschöne Stellen an der Schale großzügig herausschneiden.
Dann die Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Rosmarin waschen und trocken schütteln, von 2 Zweigen die Blättchen abzupfen und grob hacken, übrige Zweige grob zerteilen.
4. Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und mit dem Öl, den grob zerteilten Rosmarinzweigen und den Kartoffeln in einer Schüssel gründlich mischen.
5. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Kartoffeln - mit den Schnittflächen nach oben - Knoblauchscheiben und Rosmarinzweige dazu geben, mit dem gehackten Rosmarin bestreuen, salzen und pfeffern.
6. Ca. 45 min. im Ofen garen.

Die Rosmarin- Ofenkartoffeln passen gut zu allen Grillgerichten!

Quark – Dip für Ofenkartoffeln (6 Personen)

Zutaten

- 500 g Quark, mager
- 250 g Yoghurt
- 125 g Schmand
- 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe
- Frische Kräuter:
Petersilie, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer (Mühle)

So wird's gemacht

1. Quark, Yoghurt und Schmand gut verrühren.
2. Limette und Knoblauchzehe pressen, Kräuter fein hacken.
3. Kräuter und gepressten Knoblauch in die Quarkmischung einrühren.
4. Mit Salz, Pfeffer und dem Limettensaft abschmecken.

