



Kartoffelspalten mit Zaziki

Für 4 Personen

Zutaten:

6-8	Große Kartoffeln
5 EL	Olivenöl
grobkörniges	Salz
	Pfeffer
1 Zweig frischer	Rosmarin
250 g	Magerquark
5-7 EL	Naturjoghurt 3,5 % Fett
1/2	Salatgurke
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale gründlich waschen und in schmale Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Rosmarin in einer Schüssel vermengen.

Die gewürzten Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 °C für 20 bis 30 Minuten im Backofen backen bis die Kartoffeln knusprig sind.

Für das Zaziki die Salatgurke schälen und fein reiben sowie die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Den Quark mit dem Joghurt, der gerieben Gurke und den Knoblauchzehenwürfel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sorte:

Festkochende Sorte: Mit frischen Frühkartoffeln Allians schmeckt es am besten oder Belana.