

Rezeptempfehlungen



Bunte Kartoffelecken

Bunte Kartoffelecken mit leckerer Kräutercreme
Für 4 Personen (vegetarisch)

- 1 Den Backofen auf 180 - 200 Grad Heißluft oder Umluftgrillen vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten oder Stifte schneiden und mit einem Küchentuch trocken tupfen.
- 3 Die Kartoffelstifte mit Öl und Meersalz vermengen und auf beiden Blechen verteilen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 35 Minuten backen. Nach etwa 20 Minuten die Kartoffeln einmal wenden und ggf. die Bleche tauschen.
- 5 Für die Kräutercreme, 2 Ei Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
- 6 Quark, Frischkäse und Creme fraiche (oder Schmand) verrühren und mit Kräutersalz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken.
- 7 Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Dann zusammen mit den Sonnenblumenkernen unter die Quarkcreme mischen.

Zutaten:

- 600 g gelbfleischige, festkochende Kartoffeln, z.B. [Linda](#), [La Ratte](#), [Nicola](#)
- 600 g bunte Kartoffeln, z.B. [Rote Emmalie](#), [Violetta](#)
- 6 Ei Sonnenblumen oder Olivenöl
- 2 Tl Meersalz
- **Kräutercreme:**
- 500 g Magerquark
- 250 g Kräuterfrischkäse
- 200 g Schmand oder Creme fraiche
- 2 Ei geröstete Sonnenblumenkerne
- 1 Bund Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln
- Kräutersalz und gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- Evtl. etwas Zitronensaft