

# Ofenkartoffel mit Kräuterquark



## Zutaten:

- 4 festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Schnittlauch
- $\frac{1}{4}$  Bund Petersilie
- $\frac{1}{4}$  Bund Basilikum
- 200 g Magerquark
- $\frac{1}{2}$  EL Zitronensaft



## Gewürze:

1 Prise Pfeffer, 1 Prise Jod-Salz



2 Portionen



ca. 70 Minuten

## **Zubereitung:**

- 1) Ofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
- 2) Kartoffeln gründlich waschen, trocken reiben und fest in Alufolie wickeln. Die Kartoffelpäckchen mehrmals mit der Gabel einstechen und nebeneinander auf das Backofengitter legen.
- 3) Im vorgeheizten Backofen, je nach Größe 50-60 Minuten garen, bis sie weich sind.
- 4) In der Zwischenzeit Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- 5) Kräuter mit dem Quark verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Servieren die Folie der Kartoffeln jeweils etwas öffnen oder ganz entfernen und mit Kräuterquark garnieren.

## **Rezeptvariation:**

Je nach Geschmack, kann die Ofenkartoffel auch mit Gemüse getoppt oder mit Salatbeilage gereicht werden.



Dieses Rezept und weitere Informationen findet ihr hier!