

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Die Kartoffeln waschen und abtrocknen. Das Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Rosmarin vermengen. Für jede Kartoffel einen Bogen Alufolie auslegen und mit etwas Gewürzöl bestreichen. Die Kartoffeln darauf legen und auch mit etwas Gewürzöl bestreichen. Gut einwickeln und bei 180 Grad 2 Stunden im Ofen garen.

Den Quark mit dem Joghurt verrühren. Die TK-Kräuter unterrühren, den Quark mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken und kalt stellen.

Kurz vor dem Anrichten den Quark nochmal abschmecken und zu den Kartoffeln reichen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel

Zutaten für 8 Portionen:

25 große	Kartoffeln
400 ml	Olivenöl
4 EL	Rosmarin, frisch gehackt
500 g	Quark
400 g	Joghurt
4 Pck.	Kräuter, italienische
	Salz und Pfeffer
	Chilipulver