

Fächerkartoffeln mit Gemüsequark

Knusprige Fächerkartoffeln eignen sich gut als Beilage.

Für 4 Portionen benötigt ihr:

- 500 g kleine Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Nach Belieben Paprikagewürz, Pfeffer
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 250 g Speisequark
- 150 g Creme fraiche
- 1 Stiel Petersilie

Außerdem braucht ihr noch ein Messer, ein Schneidebrett, ein Pinsel, eine Schüssel.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Kartoffeln waschen und trocken tupfen.
3. Die Kartoffeln mit einem Messer mehrmals bis zur Hälfte einschneiden, so dass ein Fächer entsteht.
4. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben, leicht salzen und mit Olivenöl bestreichen.
5. Bei 180 Grad etwa 40-45 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit die Karotten schälen und fein raspeln. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in feine Stücke schneiden.
7. Den Speisequark und das Creme fraiche vermischen und die Zwiebelstücke und die Karottenraspeln dazugeben.
8. Alles gut vermischen, die Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit dem Quark servieren.