

Kochrezept Ofenkartoffeln mit Kräuterquark





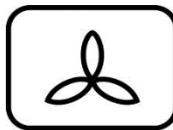
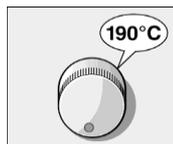
Für die Ofenkartoffeln brauchst du:

- Pro Person circa 4 Kartoffeln
- circa 5 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Backblech
- 1 Gemüsebürste
- 1 Schneidebrett und 1 Messer
- 1 Schüssel
- Topflappen



Für den Kräuterquark brauchst du:

- 250 Gramm Quark
- 1 Esslöffel Öl
- ein halber Teelöffel Salz
- frische Kräuter oder aus der Tiefkühltruhe (Zum Beispiel Petersilie oder Schnittlauch)
- eine halbe Zitrone
- 1 Schüssel und 1 Löffel



1. Zuerst heizt du den Backofen auf 190 Grad vor und stellst das Zeichen Umluft am Backofen ein.

ACHTUNG: Der Backofen wird sehr heiß!! Hole dir Hilfe, wenn du alleine unsicher bist.



2. Beginne jetzt mit den Ofenkartoffeln.

Putze die Kartoffeln mit Wasser und der Gemüsebürste in der Spüle sauber.



3. Schneide die Kartoffeln auf einem Schneidebrett in schmale Spalten.



4. In einer Schüssel kannst du die Kartoffeln mit 1 Teelöffel Salz und ungefähr 5 Esslöffeln Öl vermischen.



5. Jetzt schüttest du die Kartoffeln auf das Backblech.

Du kannst auch vorher Backpapier auf das Backblech legen.

ACHTUNG HEIß!!!!

Frage jemanden, wenn du Hilfe brauchst und benutze immer Topflappen!!!



6. Jetzt schiebst du das Backblech in die Mitte vom Ofen.

Die Kartoffeln müssen jetzt ungefähr 30 bis 40 Minuten backen.

Stelle dir am besten einen Wecker, damit du erinnert wirst, wann sie fertig sind.

Kontrolliere zwischendurch, ob die Kartoffeln schon knusprig braun werden.



7. Wenn die Kartoffeln im Backofen backen, kannst du den Kräuterquark zubereiten.

Fülle den Quark in eine Schüssel.



8. Drücke den Saft von einer halben Zitrone in die Schüssel.

Dazu kommt ein halber Teelöffel Salz.



9. Frische Kräuter wäschst du und schneidest sie auf einem Brett klein.

Tiefgefrorene Kräuter sind schon gehackt, du kannst sie direkt in den Quark geben.

Jetzt alles umrühren, fertig!

Die Backofenkartoffeln sind fertig, wenn sie von außen schön knusprig braun sind.

ACHTUNG: Hole das heiße Backblech unbedingt mit Topflappen aus dem Ofen und stelle das Backblech auf einen Topfuntersetzer. Das Backblech ist sehr heiß.



**GUTEN
APPETIT!**