



HOHENLOHER
Bauerngenossenschaft



für Geübte



vegetarisch



60 min



4 Portionen



LEINÖL-QUARK

mit Quetschkartoffeln

Für den Quark

- 500 g Magerquark
- 2 EL Hohenloher Leinöl
- 1 EL frische Kräuter nach Wahl
- Salz & Pfeffer

Für die Quetschkartoffeln

- 2 kg kleine Kartoffeln
- 2 EL Hohenloher Rapsöl
- Salz & Pfeffer
- 3 Zweige Thymian

Zubereitung

Quark und Leinöl mit dem Handrühr-gerät verrühren, danach Mineralwasser zugeben. Kräuter fein hacken und zum Quark geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken, kurz aufkochen lassen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind. Thymian waschen, trocken tupfen und vom Stängel lösen. Rapsöl, Salz, Pfeffer und Thymian zu einer Marinade mischen.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verteilen. Mit einem Kartoffelstampfer oder Pfannenwender zerdrücken. Mit der Marinade bepinseln und im Backofen bei 180°C Umluft ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zusammen mit dem Quark servieren.