



Rezept der Woche

26. März 2007

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Kartoffeln (ca. 400 -500 gr pro Stück)**
- 1 kg Magerquark**
- 1 kleine rote Zwiebel**
- 1 Bund Petersilie**
- 1 Bund Schnittlauch**
- 1 Bund Dill**
- 1 Bund Lauchzwiebeln**
- (nach Geschmack andere frische Kräuter je nach Jahreszeit)**
- Salz, Pfeffer**
- 3 El. Traubenkernöl**
- Alufolie**

Zubereitung

Die Kartoffeln gut waschen und einzeln in Alufolie einwickeln. Im auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde (kommt auf die Größe der Kartoffeln an) garen.

Alle Kräuter sowie die Lauchzwiebeln fein schneiden/hacken. Die Zwiebel fein würfeln. Den Quark mit den Zwiebelwürfeln, gehackten Kräutern und dem Traubenkernöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Kartoffeln der Länge nach aufschneiden und mit dem Quark füllen. Mit den Lauchzwiebeln bestreuen

Dazu frischen Salat reichen.

Lecker!!!