

Kochen mit Klaus

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 große Kartoffeln, 2 große Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian, Öl,
- 250 g Magerquark, etwas Milch, Salz, Pfeffer, 2 EL TK-Schnittlauch

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich in kaltem Wasser waschen u. bürsten.



2. 4 Bögen Alufolie in der Mitte mit Öl bestreichen. Die Kartoffeln mit jeweils einem ½ Zweig Rosmarin u. 1 Zweig Thymian in die Folie wickeln. Kartoffelpakete auf einem Backblech in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben u. je nach Größe der Kartoffeln 50-90 Min. backen. (Wenn man problemlos ein Holzspießchen in die Kartoffeln stechen kann, sind sie gar).



3. In der Zwischenzeit den Quark mit so viel Milch verrühren, dass eine dickflüssige Creme entsteht. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. den Schnittlauch unterrühren.



4. Kartoffeln auf Teller legen, die Folie öffnen, die Kartoffeln mit einer Gabel aufbrechen u. den Kräuterquark in die Kartoffeln füllen.

Tipp des Chaoten: Als Beilage zu Käse-Hacksteaks reichen.

