

Kartoffelwedges mit Quark-Dip



Fertig in 30 min
4 Portionen

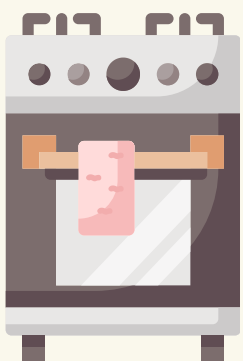
1 kg festkochende Kartoffeln
250g Magerquark
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
2 EL Mineralwasser
3 EL frisch gehackte Kräuter (zB. Petersilie und Dill)
Zitronensaft
Salz
Pfeffer



Kartoffeln schälen, längs vierteln und mit Salz würzen.



Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln. Die Kartoffeln auf dem Blech verteilen und mit Olivenöl beträufeln.



Im vorgeheizten Backofen bei 250°C (Umluft: 220°C, Gas: höchste Stufe) ca. 30 Minuten backen und zwischendurch wenden.



Für Quark den Knoblauch schälen, fein hacken und mit Quark, Mineralwasser und 2 EL Kräutern verrühren. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und mit den Kartoffeln anrichten.

Schnell und einfach und jedes Kind liebt sie.