

Süßkartoffeln mit Kerbelquark

Süßkartoffeln

ZUTATEN

- 3-4 Süßkartoffeln
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Backofen auf 200 °C vorheizen
- Süßkartoffeln gründlich waschen und anschließend trocken tupfen.
(wenn die Kartoffeln feucht sind, dampfen sie im Ofen eher, & die Schale wird nicht so knusprig).
- Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und jede Kartoffel mehrmals mit einer Gabel einstechen.
(Das ist wichtig, damit der aufgestaute Dampf entweichen kann und die Kartoffeln nicht platzen.)
- Süßkartoffeln außen mit etwas Öl oder Butter bestreichen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- im Backofen ca. 50-60 Minuten backen, bis sie gar und schön karamellisiert sind.
- Mit einem scharfen Messer prüfen, ob sie weich sind

Kerbelquark

ZUTATEN

- 250 g Quark
 - 1 TL Zitronensaft
 - 1 Bd. Kerbel
 - 1 Zehe Knoblauch
 - Kräutersalz & Pfeffer
 - 3 EL spritziges Mineralwasser

ZUBEREITUNG

- Quark & Wasser in einer Schüssel glatt rühren
- Zitrone auspressen, 1 TL Zitronensaft in den Quark rühren
- Knoblauchzehe schälen und pressen, ebenfalls unter den Quark rühren
- Kerbel waschen und mit einem Wiegemesser gut zerkleinern und ebenfalls unter den Quark heben
- mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken
- TIPP: Den Kräuterquark mit Kerbel vor dem Servieren mindestens 2-3 Stunden gut durchziehen lassen und ggf. noch einmal nachwürzen.