

Rosmarinkartoffeln mit Schnittlauchquark

Zutaten:

500 g	Kartoffeln
1 EL	Sonnenblumenöl oder Olivenöl
2	Zweige Rosmarin
	Salz, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und auf dem gefetteten Backblech verteilen.
Mit Salz, Muskat und Rosmarin würzen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 25 Minuten backen.

Schnittlauchquark

Zutaten:

500 g	Magerquark
200 g	Naturjoghurt
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Leinöl
	Salz, Zucker

Zubereitung:

Den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.
Alle Zutaten verrühren und mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker abschmecken.
Den fertigen Quark zu den Rosmarinkartoffeln reichen.

