SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Crispy Cajun Spiced Potatoes | Kräuterquark

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg Große festkochende Kartoffeln

1 Teelöffel Meersalz

4 Esslöffel Olivenöl

2 Esslöffel Cajun Spice

1 Bündel Schnittlauch

1 Bündel Dill

1 Zitrone, unbehandelt

250 g Quark

1 Esslöffel Fermentierter Pfeffer

1 Prise(n) Salz

1 Spritzer Milch

Kartoffeln

1. Zunächst die Kartoffeln schälen, in walnussgroße Würfel schneiden und 10 Minuten kochen.

2. Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Die gekochten Kartoffelwürfel in eine Schüssel geben und mit dem Salz, Öl und Cajun Spice marinieren. Für eine optimale Kruste sollte dies im warmen Zustand passieren – so verbindet sich die Kartoffelstärke mit dem Öl und den Gewürzen ideal, um später eine knusprige Oberfläche zu erhalten.

4. Die Kartoffeln für 20-30 Minuten backen, bis die Oberfläche eine gute Bräunung hat und knusprig ist.

Quark:

1. Schnittlauch und Dill waschen und fein schneiden. Die Schale der Zitrone reiben. Eine kleine Menge als spätere Garnitur beiseite legen.

2. Den Quark mit den Kräutern und dem Zitronenabrieb vermengen.

3. Zitrone halbieren, eine Hälfte entsaften und den Saft zum Quark hinzugeben.

4. Den fermentierten Pfeffer hacken und mit dem Salz unterrühren.

5. Zuletzt den Quark mit einem Schuss Milch glatt rühren, in eine Schüssel geben und garnieren.