

Ofengemüse mit Pellkartoffeln und Kräuterquark

Zutaten (für 2 Personen):

- 4 bunte Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Birne
- 500 g Süßkartoffeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 0,5 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 6 festkochende Kartoffeln
- 200 g Speisequark
- 0,5 Bio-Zitrone
- 0,5 Bund Basilikum
- Leinöl

Karotten, Zwiebel, Birne und Süßkartoffeln putzen und in Stifte schneiden. Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocknen und die Blätter von den Stielen zupfen. Eine Auflaufform oder ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Gemüse mittig darauf platzieren, die Petersilienstiele und den Knoblauch darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Olivenöl auf das Gemüse geben und alles im Backpapier einwickeln. Bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten garen.

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen und etwas abkühlen lassen.

Quark in eine Schüssel geben. Basilikum- und Petersilienblätter fein schneiden und dazugeben. Den Abrieb einer halben Zitrone sowie den Saft der ganzen Zitrone hinzufügen. Leinöl zum Quark geben und alles gut verrühren.

Die Kartoffeln pellen. Das Ofengemüse aus dem Backpapier nehmen und mit den Kartoffeln auf Teller verteilen. Kräuterquark und einige Spritzer Leinöl dazugeben.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 20.02.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen