

„_Kretische Kartoffeln

(Meine Lieblingskartoffeln)



Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg kleine Kartoffeln mit Schale
- 300 g Tomaten
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, natives Olivenöl extra

Zubereitung:

Tomaten und Zwiebeln grob würfeln. Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, die Zwiebeln und Tomaten gleichmäßig in der Form verteilen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren, auf das Gemüse setzen und gleichmäßig mit Olivenöl bestreichen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend den Thymian zwischen den Kartoffeln verteilen. Die Kartoffeln für ca. 45 Minuten im 180 °C heißen Ofen goldbraun backen.

Soße zu den Kartoffeln:

500 g Quark
1/2 Salatgurke
1/2 Knoblauchzehe
2 Schalotten
100 g Ziegenkäse
Salz, Pfeffer, natives Olivenöl extra, Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Die Gurke schälen, raffeln und salzen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch pressen und den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden. Die gesalzenen Gurken ausdrücken und mit dem Saft den Quark glatt rühren. Nun die Schalotten, den Knoblauch und den Ziegenkäse zu dem Quark geben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer. Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit 2 EL Olivenöl unter den Quark rühren.

Mein Tipp:

Servieren Sie diese Soße auch zu gegrilltem Gemüse oder Fleisch.