

# Rosmarin Kartoffeln mit Schnittlauch Sour Cream

## Zutaten:

- 1,5 Kilo Kartoffeln
- 75 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Rosmarin
- Salzflocken zum Bestreuen
- 250 g Quark
- 50 g Joghurt
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Kartoffeln waschen, sandige Kartoffeln mit einer Bürste abschrubben. Das Backpapier auf dem Blech reichlich mit Olivenöl bepinseln.
3. Anschließend die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und grob hacken und in dem Öl verteilen. Den Knoblauch sehr fein hacken und aufs Backblech streuen.
4. Jetzt werden die Kartoffeln halbiert und mit der Schnittfläche auf dem Backblech verteilt. Dabei sollten die Kartoffeln durchaus auf dem Knoblauch und dem Rosmarin liegen, damit sich das Aroma gut verteilen kann.
5. 30-40 Minuten müssen die Rosmarinkartoffeln im Backofen brutzeln, je nachdem wie braun ihr sie mögt. Hebt nach 30 Minuten Backzeit einfach eine Rosmarinkartoffeln an und schaut, wie braun die Schnittfläche schon ist. Entscheidet dann, ob ihr sie noch einen Moment länger im Ofen lasst.
6. Den Quark und den Joghurt verrühren. Anschließend die Schnittlauchblüten bzw. den Schnittlauch fein hacken, die halbe Knoblauchzehe durch eine Knoblauchpresse drücken und zu den übrigen Zutaten geben. Mit Salz, Pfeffer und dem Spritzer Zitronensaft abschmecken und eine halbe Stunde ziehen lassen.



### STAR DER WOCHE: ROSMARIN

Fördert die Durchblutung

Kräftigt Herz und Blutgefäße

Stärkt das Immunsystem

Steigert Leistungsfähigkeit des Gehirns

Quelle: <https://bit.ly/2UMV1oL>

### Angebot der Kalenderwoche 14:

Eichblatt aus dem eigenen Glashaus für nur 1,50 €



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofverkauf

Mo. + Do.: 14:00 – 17:00

Sa.: 9:00 – 12:00

Bildquelle: <https://bit.ly/2JpLr5X>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/2wMPWVA>