

Crispy Cajun Spiced Potatoes | Kräuterquark

Dauer: 40 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

2 Schüsseln

Gewürze & Zutaten:

1 KG große festkochende Kartoffeln
1-2 TL Meersalz
4-5 EL Olivenöl
2 EL Cajun Spice
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1 Zitrone, unbehandelt
250 G Quark
1 EL Fermentierter Pfeffer
1 Prise Salz
1 Schuss Milch

Zubereitung

Kartoffeln:

- 1 Zunächst die Kartoffeln schälen, in walnussgroße Würfel schneiden und 10 Minuten kochen.
- 2 Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

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.