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.

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.

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim

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.

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim