Kräuterquark mit Leinöl und Wilden Kartoffeln/Pellkartoffeln

Zubereitung

1. 1-2 Zehen Knoblauch, Schnittlauch und Frühlingszwiebeln klein schneiden.
2. Geputzte oder geschälte Karotten und die Essiggurken fein raspeln.
3. Quark, Schmand, Naturjoghurt und Balsamico-Senf dazu. Mit etwas Kräutersalz, Basilikum, Pfeffer einer Prise Zucker abschmecken und gut verrühren!
4. Den Kräuterquark zusammen mit NATURATA demeter-Leinöl genießen (Tipp: in Verbindung mit Milchprodukten, wie Quark, wird das intensive Leinöl sehr mild).
5. Dazu schmecken bestens Wilde Kartoffeln oder Pellkartoffeln:
6. Für die wilden Kartoffeln 1-1,5 kg Kartoffeln schälen und vierteln. In einem Becher mischen Sie das Olivenöl mit 2 Zehen Knoblauch, Gemüsebrühe, Atlantik-Meersalz und Rosmarin.
7. Vermischen Sie nun die Kartoffeln mit dem Öl und verteilen Sie diese anschließend in einer Auflaufform. Mit Alufolie bedeckt 25 Min. bei 200 Grad in den Backofen.
8. Danach unbedeckt weitere 25-30 Minuten knusprig backen.
9. Für die Pellkartoffeln kochen Sie 1-1,5 kg Kartoffeln mit Atlantik-Meersalz im Wasserdampf 45-60 Minuten, bis sie gar sind.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

1-2 Tl	Gemüsebrühe classic
etwas	Atlantik Meersalz, fein
etwas	Kräutersalz
1-2 El	Balsamico Senf in der Tube
eine Prise	Rohrohrzucker

Weitere Zutaten

500 g Quark
200 g Schmant
250 g Naturjoghurt
3-4 Zehen Knoblauch
2-4 Essiggurken
1 Karotte
1 kl. Bund Schnittlauch
Frische Kräuter nach Belieben
2-3 Frühlingszwiebeln
Basilikum
Pfeffer
2-3 kg Kartoffeln
Rosmarin