



Rosmarinofenkartoffeln

Zutaten für 2 Bleche:

3 Kilo Kartoffeln
frischer Rosmarin
Olivenöl
Salz grob
Pfeffer

Sour Cream:

500 g Magerquark
250 g Crème fraîche
1 Tube Mayonnaise
2 Zitronen
4 Knoblauchzehen gepresst

Zubereitung:

Ofenkartoffeln – frag Martin 😊

Falls Martin gerade nicht da ist:

Kartoffeln waschen und längs vierteln. Anschliessend auf dem Blech auslegen, mit Öl bestreichen und Rosmarin darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sour Cream:

Quark, Crème fraîche und Mayonnaise verrühren.

Knoblauch pressen, daruntermischen.

Zitronen auspressen und Saft zugeben.

Würzen mit Salz und Pfeffer.