

## Sesam-Kartoffeln vom Blech mit Kräuter-Quark



Arbeitszeit 45 Minuten



Dieses Zubehör brauchst Du:

- Eine Knoblauch-Pressse
- Einen Kartoffel-Schäler
- Ein Küchen-Messer
- Einen Teelöffel
- Einen Küchen-Pinsel
- Eine Schale
- Einen Teller
- Ein Küchen-Brett
- Ein Back-Blech
- Back-Papier



Diese Zutaten brauchst Du:

- Zwei Stängel Petersilie
- Vier Stängel Schnittlauch
- Eine kleine Zehe Knoblauch
- 300 g Kartoffeln
- Zwei Esslöffel Sesam-Samen
- 100 g Quark
- Ein Esslöffel Oliven-Öl
- Salz und Pfeffer



Die Kartoffeln schälen.



Die Kartoffeln waschen.



Die Kartoffeln in vier lange Streifen schneiden.



Die Kartoffel-Spalten salzen.



Die Kartoffel-Spalten mit dem Oliven-Öl bestreichen.



Die Sesam-Samen auf die Kartoffel-Spalten geben.



Das Back-Papier auf das Back-Blech legen.

Die Kartoffel-Spalten auf das Back-Blech legen.



Die Kartoffel-Spalten bei 200 C im Backofen 35 Minuten lang backen.

**Die Kartoffel-Spalten sind im Backofen.**

**Jetzt kannst du den Kräuter-Quark machen.**



Den Quark in eine Schüssel geben.



Einen Teelöffel Oliven-Öl in den Quark geben.



Mit dem Teelöffel den Quark einmal gut umrühren.



Die Petersilie und den Schnittlauch gut abwaschen.



Die Petersilie in feine Stücke schneiden.



Den Schnittlauch in kleine Rollen schneiden.



Den Schnittlauch und die Petersilie in die Schüssel mit dem Quark geben.



Die Knoblauch-Zehe schälen.



Mit der Knoblauch-Pressse die Knoblauch-Zehe klein machen.

Die kleinen Stücke in den Quark geben.



Mit dem Löffel den Quark einmal gut umrühren.



Wenn die 35 Minuten vorbei sind, schauen wir nach den Kartoffel-Spalten.

Wenn die Kartoffel-Spalten braun sind, sind sie fertig.



Guten Appetit.



Vielen Dank an Kristina Stamm und Nadine van de Gabel für die tolle Hilfe.