

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Zutaten:

Für 22 Kinder
7 Kg Kartoffeln
Bratöl
Salz
Zwiebelpulver
Knoblauchpulver
Rosmarin
Wasser

Quark
Kräuter: Kresse,
Schnittlauch...
Paprikapulver,
Kräutersalz

Vorbereitung / Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln mit Öl auf ein Backblech legen, mit viel Salz, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver und frischem Rosmarin würzen und ein bis zwei Tassen Wasser hinzugeben und im Rohr bei ca. 200 Grad Umluft goldbraun backen.

Kräuter waschen und klein schneiden und unter den Quark mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

