



Tillman's Rezept-Tipp

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Zubereitung: Die Kartoffeln gründlich in kaltem Wasser waschen und bürsten.

4 Bögen Alufolie in der Mitte leicht mit Öl bestreichen. Die Kartoffeln mit jeweils einem Zweig Rosmarin und Thymian in die Folie wickeln. Die Kartoffelpakete auf einem Backblech in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 40-60 Minuten backen. Wenn man problemlos ein Holzspießchen in die Kartoffeln stechen kann, sind sie gar.

In der Zwischenzeit den Quark mit so viel Milch verrühren, dass eine dickflüssige Creme entsteht. Die Quarkcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

Die Kartoffeln auf Teller legen, die Folie öffnen, die Kartoffeln mit einer Gabel aufbrechen und die Quarkcreme in die Kartoffeln füllen

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Zutaten: 4 große Kartoffeln (Grillkartoffeln), 2 Zweige Rosmarin, 4 Zweige Thymian, 250g Quark, etwas Milch oder Sahne, 2 EL Schnittlauch (in Röllchen), Salz und Pfeffer

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de