

## Kohlrabi-Rosmarin-Ecken mit Oliven-Kapern-Dip

### Zutaten für 4 Portionen:

1,2 kg Kartoffeln - *Kohlrabi*: 2 Zweige Rosmarin (oder 1 TL getrockneter Rosmarin) – 3 Kohlrabi – 4 EL Olivenöl – Salz – Pfeffer – *Dip*: 1 Knoblauchzehe – 60 g Schalotten – 8 schwarze Oliven – 2 EL Kapern – 250 g Magerquark – 200 g Schmand – 2 EL Olivenöl – frische Kräuter nach Geschmack

### Zubereitung:

- Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und grob hacken
- Kohlrabi schälen, halbieren und in grobe Scheiben schneiden; mit Olivenöl, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen und auf ein Backblech geben
- Kohlrabi ca. 40 Minuten backen, nach 20 Minuten einmal wenden
- In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen
- Für den Dip Knoblauch und Schalotten schälen und fein würfeln; Kräuter waschen und fein hacken; Oliven und Kapern abtropfen lassen und grob hacken
- Alles zusammen mit Quark, Schmand und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

