

Ofenkartoffeln mit Staudenselleriesalat und Kräuterquark

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – Olivenöl – Kräutersalz – Paprika edelsüß – *Staudenselleriesalat*: 1-2 Staudensellerie – 1 Birne – 1 Apfel – 4 EL Sonnenblumenkerne – 10 EL Olivenöl – 5 EL Kräuternessig – ca. 1 EL Honig – Senf – 1 rote Zwiebel – *Kräuterquark*: 200g Joghurt – 200g Quark – frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, ...) – Salz – Pfeffer – 2 Knoblauchzehen – 100g Feta

Zubereitung:

- Die Kartoffeln gründlich waschen, längs vierteln oder achteln (je nach Größe) und auf einem Backblech verteilen
- Olivenöl darüber verteilen so dass alle Kartoffeln benetzt sind
- mit Kräutersalz und Paprika edelsüß würzen und bei 180°C für etwa 30-40 Minuten im Ofen backen
- Für den Staudenselleriesalat Apfel und Birne vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Sonnenblumenkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten
- Die Staudenselleriestangen vereinzeln, waschen und in feine Streifen schneiden
- Alle Salatzutaten in eine Schüssel geben
- Für das Dressing Olivenöl und Kräuternessig verrühren, mit Kräutersalz, Honig und Senf abschmecken und unterrühren
- Für den Kräuterquark Joghurt und Quark glatt rühren
- Kräuter waschen, trocknen, fein schneiden und zum Quark geben
- Knoblauch schälen und dazu pressen
- Feta zerbröseln und ebenfalls untermischen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Kräuterquark und dem Staudenselleriesalat servieren

Wir wünschen guten Appetit!

