



# Ofenkartoffel

## MIT KRÄUTER-SAHNE-QUARK

WOCHEN-  
HIGHLIGHT

Für 4 Portionen

## ZUTATEN

### Ofenkartoffeln

4 Backkartoffeln (à ca. 200 g)

### Kräuterquark

200 g	Naturfrischkäse
250 g	Magerquark
100 ml	Sahne
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
1 EL	Zitronensaft
2 TL	gehackte Petersilie
2 TL	Schnittlauchröllchen

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln gründlich waschen und in Aluminiumfolie wickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober- und Unterhitze ca. 45-60 Minuten backen, bis die Kartoffeln gar sind.

Frischkäse mit Quark verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss Petersilie und Schnittlauch unterheben.

Die Ofenkartoffeln längs aufschneiden, etwas auseinanderdrücken und mit dem Kräuterquark füllen.