



Rezept für Knabberkartoffeln mit Kräuterdip

Knabberkartoffeln

Zutaten:	So wird's gemacht:
1 kg Kartoffeln, festkochend	Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, anschließend mit einem Sparschäler schälen, danach längs halbieren und jede Hälfte in vier lange Teile (Achtel) schneiden.
2 EL Öl (Raps- oder Olivenöl) ½ TL Salz 1 TL Kräuter der Provence → Kräutermischung aus Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Majoran und Bohnenkraut	In eine Schüssel geben und mit den Kartoffelstücken gut durchmischen.
Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln gleichmäßig flach darauf verteilen.	
Im Backofen bei 180° C Umluft auf der mittleren Schiene 25 – 30 Minuten backen.	

Kräuterdip

Zutaten:	So wird's gemacht:
¼ Bund Schnittlauch	Schälen und fein hacken. Waschen und sehr fein hacken.
250 g Quark, 20 % Fett etwas Milch Salz und Pfeffer nach Geschmack	Alle Zutaten verrühren, abschmecken, bei Bedarf nachwürzen.