

Chili-Käse-Kartoffeln aus dem Ofen mit Kräuterquark

Für die Chili-Käse-Kartoffeln:

| | | |
|---------------------------|-------------------------------|---------------|
| 600 g Drillinge | 2 rote Paprikaschoten | 50 g Parmesan |
| 1 getrocknete Chilischote | $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie | 10 ml Öl |
| 1 TL Salz | | |

Für den Spitzkohl:

| | | |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------|
| $\frac{1}{2}$ Spitzkohl | restliche Parmesan-Mischung | Öl, Salz, Pfeffer |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------|

Für die Chili-Käse-Kartoffeln Den Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln waschen, mit Schale halbieren und vorkochen. Parmesan, Petersilie, Chili und Salz im Blender zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. Etwas Parmesan-Mischung für den Spitzkohl beiseitestellen.

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln und Paprikastücke mit dem Öl in die Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Anschließend die Masse auf einem Backblech verteilen und im Ofen für ca. 15 Minuten backen.

Für den Kräuterquark 200 g Quark, 40% 5 Zweige Petersilie 5 Zweige Dill 5 Zweige Schnittlauch Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Kräuter fein hacken und mit dem Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohl:

Spitzkohl in Spalten schneiden und etwas salzen. Anschließend eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Spitzkohl darin anbraten. Restliche Parmesan-Mischung auf den Spitzkohl geben und ca. 3 Minuten im Ofen bei 250 Grad Grillfunktion gratinieren.

Marina Engelhardt am 23. Oktober 2024