



# Junge Gewürz - Kartoffeln vom Blech

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Fleischlos, herzhaft - knusprig, einfach, preiswerte Alltagsküche

## Zutaten

- 750 g - 800 g gleichmäßig große, neue Kartoffeln
- Für die Marinade:
  - 1 Tl Currypulver
  - 1 Tl edelsüßer Paprika
  - 1 geriebene Knoblauchzehe
  - 3 El Pflanzenöl
  - Salz
  - 1/2 Bündchen frischer Thymian in Stielen gezupft
- Für den Knoblauch - Kräuter Dip:
  - 250 g magerer Bio - Quark
  - 50 g Creme fraiche
  - Etwas Zitronensaft und Abrieb
  - 1 gepresste Knoblauchzehe
  - 1 fein gewürfelte Zwiebel
  - 1/2 Chilischote, fein gewürfelt
  - 5 El frische, gehackte Kräuter nach Marktangebot, wie: Petersilie, Dill, Schnittlauch, Estragon etc.
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Gewürzkartoffeln:

### Schritt2

Alle Marinaden Zutaten mit dem Pflanzenöl verrühren.

### **Schritt3**

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich waschen und in der Länge halbieren.

### **Schritt4**

Auf das gefettete Backblech legen und auf der Schnittfläche mit der Marinade üppig einstreichen.

### **Schritt5**

Einen Thymian Zweig darüber geben und für ca. 40 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen knusprig garen.

### **Schritt6**

Der Knoblauch - Kräuter Dip:

### **Schritt7**

Den Quark, Crème fraiche, Zitronensaft und Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die gewürfelten Zwiebeln, Chili und die Kräuter unterheben.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die knusprig, heißen Gewürzkartoffeln mit dem Knoblauch - Kräuter Dip anrichten und ev. noch mit einem großen, frischen Blattsalat ergänzen.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** fleischlos, preiswerte alltagsküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/junge-gewuerz-kartoffeln-vom-blech/>