



Heiß-kalt geliebt – Ofenkartoffeln mit Kräuterquark (für 4 Kinder)

- 1 kg kleine, festkochende Kartoffeln (oder Speisefrühkartoffeln)
- 5 EL Speiseöl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)
- Salz
- einige Zweige Rosmarin oder Fenchelsamen
- Speisequark (20 % Fett)
- Milch
- frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill)
- Salz, Pfeffer

Kartoffeln mit der Gemüsebürste unter Wasser säubern und trocken tupfen. Der Länge nach in Viertel schneiden und in eine Schüssel geben. Speiseöl und Salz dazugeben und durchmischen. Anschließend die Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Eventuell (je nach Geschmack) mit Rosmarinnadeln oder Fenchelsamen bestreuen. Im Ofen bei 180° C ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und klein hacken. Den Quark mit etwas Milch in einer Schüssel glatt rühren. Die gehackten Kräuter hinzugeben und umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den heißen Ofenkartoffeln servieren.

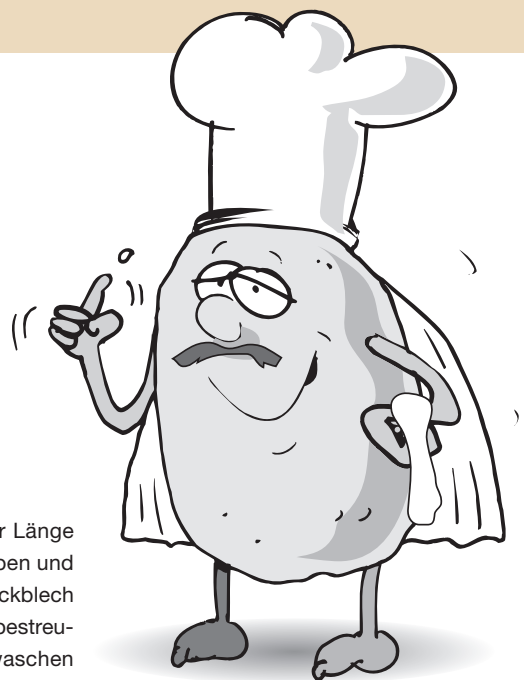


Die süße Variante – Kartoffelkuchen

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 4 Eigelb
- 3 EL heißes Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Grieß
- 1/2 Pck. Backpulver
- 4 Eiklar
- etwas Puderzucker



Kartoffeln am Vortag kochen und mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken. Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Aus Eigelb, Wasser, Vanillezucker, Salz und Zucker einen Teig herstellen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Kartoffeln, Haselnüsse, Grieß und Backpulver mischen und unterheben, als letztes den Eischnee vorsichtig unterziehen. In einer gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Springform bei ca. 175° C etwa 50 bis 60 Minuten backen. Etwas Puderzucker darüber sieben. Dazu Schlagsahne servieren.



Frisch aus der Pfanne – Kartoffelpfannkuchen

- 2 kg Kartoffeln
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Eier
- 2 gestrichene TL Salz
- 50 g Weizenmehl
- 1/4 Liter Speiseöl (z.B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)

Kartoffeln schälen und waschen, Zwiebel abziehen. Beides auf der Küchenreibe raspeln und mit Mehl, Salz und Eiern zu einem Teig verrühren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig esslöffelweise hineingeben und flach drücken. Von beiden Seiten goldbraun und knusprig backen. Dazu schmeckt Kompott, Apfelmus oder Kümmelquark.

