

Kartoffelspalten mit Gemüsequark für Kinder

Knusprige Kartoffelspalten aus dem Backofen mit einem Dip aus Quark, Möhren und Frühlingszwiebeln.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Kartoffelspalten:

500 g kleine, festkochende Kartoffeln (gleich groß)
2 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Semmelbrösel

Gemüsequark:

1 Möhre
1 Frühlingszwiebel
250 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
½ Bund Petersilie

Wie mache ich Kartoffelspalten mit Gemüsequark?:

Und so wird's gemacht:

Lass Dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



② **Kartoffelspalten zubereiten:**

Wasche die Kartoffeln, halbiere sie und schneide jede Hälfte in kleine Spalten. Vermische sie in einer Schüssel mit dem Olivenöl und gib etwas Salz und Pfeffer dazu. Zum Schluss bestreust du sie mit den Semmelbröseln und mischst alles kurz durch. Verteile die Kartoffeln auf dem Backblech und schiebe sie in den Ofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

③ **Gemüsequark zubereiten:**

Schäle die Möhre mit einem Sparschäler und raspel sie fein. Wasche die Frühlingszwiebel und schneide sie in feine Ringe. Verrühre Quark und Crème fraîche. Gib die geraspelte Möhre und die Frühlingszwiebelringe dazu. Würze mit Salz und Pfeffer. Wasche die Petersilie, tupfe sie trocken, hacke sie fein und rühre sie unter den Quark.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu kannst du Hähnchen-Nuggets servieren.

