

## OFENKARTOFFELN UND CHAMPIGNONS MIT KRÄUTERQUARK



Milchprodukte.  
Etwas Gesundes für  
die ganze Familie.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Für 4 Personen

Backpapiere für zwei Bleche

#### Ofenkartoffeln:

1 kg festkochende Kartoffeln, geschält, in Schnitze  
geschnitten

2 EL Bratcrème

1 EL fein gehackter Rosmarin

$\frac{3}{4}$  TL Salz

Pfeffer

Paprika



#### Champignons:

400–500 g mittelgrosse weisse Champignons,  
geputzt

1 EL Bratcrème

wenig Salz

2 EL Paniermehl

#### Kräuterquark:

300 g Halbfettquark

wenig Salz

Pfeffer

Paprika

2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

### ZUBEREITUNG

**1** Ofenkartoffeln: Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im oberen Teil des auf 200°C mit Umluft vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen.

**2** Champignons: Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In den unteren Teil des Ofens schieben und mit den Kartoffeln die letzten 7 Minuten mitbacken.

**3** Kräuterquark: Alle Zutaten verrühren.

**4** Kartoffeln und Champignons auf Tellern oder in Schalen anrichten, Quark dazu servieren.

Bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Backblechen, den Ofen immer mit Umluft heizen.