

# Backkartoffel mit Quark

## Zutaten:

4 Backkartoffeln

1 EL Öl

je 1 Bund Schnittlauch/Petersilie

1 Bund Radieschen

500g Quark

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen, mit einem Spritzer Öl in Alufolie einwickeln und auf ein Blech legen. Das Blech bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 60 Minuten backen.

In der zwischenzeit Radieschen, Schnittlauch und Petersilie waschen und klein schneiden. Mit dem Quark vermengen und mit Gewürzen abschmecken.

Den Quark-Dip zu den Kartoffeln servieren.

Tipp: Wer keine Alufolie verwenden möchte kann die Kartoffeln fetten und auf dem Backblech backen. Dabei wird die Oberfläche fester.

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

