Kartoffelrosen mit Kräuterquark

Zutaten für die Kartoffelrosen für 4 Portionen

- 800 g Kartoffeln (festkochend)
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Kräuter der Provence
- 2 Prisen Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)

Zutaten für den Kräuterquark

- 150 g Schmand
- 250 g Magerquark
- 3 EL Milch
- ½ TL Salz (kann auch Kräutersalz verwendet werden)
- 1 TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)
- Ein Bund Schnittlauch (alternativen Petersilie, Kresse, TK Kräutermischung)

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, schälen und quer in hauchdünne Scheiben schneiden.

Muffinform mit 3 EL Olivenöl einfetten. Kartoffelscheiben fächerartig in den Mulden der Muffinform anordnen, sodass die größeren Scheiben den Rand auskleiden. Kleinere Kartoffelscheiben spiralförmig nach innen anordnen. Für die Mitte eine sehr dünn geschnittene kleine Scheibe zusammenrollen und einstecken.

Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2 EL Olivenöl mit Paprikapulver, Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer verrühren und vorsichtig die Oberfläche der Kartoffelrosen damit einpinseln. Für 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen, bis die Ränder goldbraun und knusprig sind. Für den Kräuterquark Schmand, Speisequark und Milch glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein hacken. In den Quark einrühren. Kartoffelrosen mit einem Messer rundherum vorsichtig aus der Form lösen. Mit einem Esslöffel die Rosen leicht anheben und aus der Mulde befreien. Mit dem Kräuterquark servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit 😊