

# Backofenkartoffeln mit Kräuterquark



Mit Kräuterquark

Dieses Rezept kennen Sie. Es ist ein verbreitetes Arme-Leute-Essen. Es wurde besonders in Kriegs- und Nachkriegszeiten zubereitet.

Es ist auch schnell zuzubereiten. Sie brauchen nur Kartoffeln. Dazu wahlweise Quark oder Butter. Und auf alle Fälle noch den Salzstreuer.

Kartoffeln mit oder ohne Schale für 30 Minuten in den Backofen geben.

Zusammen mit Quark oder Butter servieren.



Schmackhaftes, einfaches Gericht

*Für 2 Personen:*

- 1 kg Bio-Drillinge (etwa 30 Stück)
- 400 g Kräuterquark (2 Packungen à 200 g)
- Salz

*Zubereitungszeit: 30 Min.*

Zubereitung siehe oben in der Einleitung!