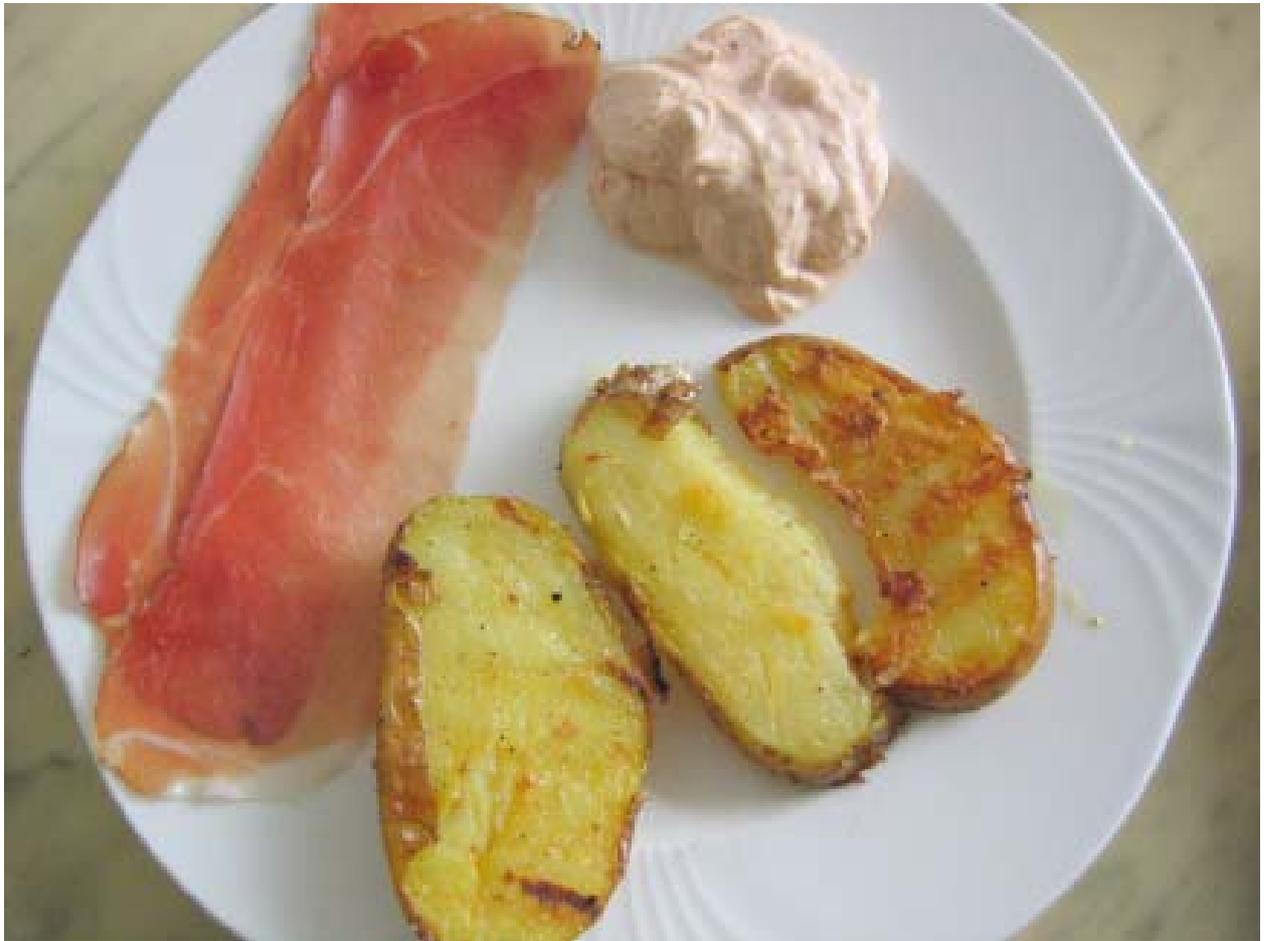


# Kartoffeln gegrillt, mit Kräuterquark



## Zutaten für zwei Personen:

2-3 größere Kartoffeln

Olivenöl

grobes Meersalz  
(oder Salz aus der Mühle)

Pfeffer aus der Mühle

150 g Kräuterquark oder Sour  
cream

2-4 Scheiben roher Schinken

1. Kartoffeln gut waschen,  
am besten bürsten. 15-20  
Minuten in Salzwasser mit  
etwas Kümmel kochen. Die  
Kartoffeln sollen noch nicht  
ganz gar sein.

2. Kartoffeln längs in dicke  
Scheiben schneiden.

3. Die Kartoffelscheiben in  
einer Grillpfanne mit nicht  
zuviel Öl bei mittlerer Hitze  
braten, bis sie die typischen  
Grillstreifen haben. Zwi-  
schendurch mit grobem  
Meersalz und etwas Pfeffer  
würzen.

4. Mit dem Kräuterquark und  
mit Schinkenscheiben  
anrichten.

## Hinweise:

Mit etwas rohem Schinken  
und grünem Salat dazu ist das  
ein angenehmes Abend-  
gericht.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Gesamtzeit ca. 30  
min, kleine Gerichte,  
Kartoffeln, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023