

Pellkartoffeln Rezepte

Gebackene Pellkartoffel Mit Kräuterquark Und Tomaten

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Gemüse, Kartoffel, Quark, Fleisch, Deftig

4	Kartoffeln; gleich gross, - mehlig kochend		- schwäbisch- - hallensischen Schwein)
1 kg	Salz	2 Essl.	Olivenöl
500 g	Speisequark; 40% Fett	1 Essl.	Sonnenblumenöl
2 Essl.	Sahne	3 Essl.	Balsamico
2 Bund	Schnittlauch	1 Essl.	(-2) Zitronensaft
1 Bund	Glatte Petersilie	2 große	Fleischtomaten
1 Bund	Koriandergrün	50 g	Butter
2	Knoblauchzehen	1 Bund	Thymian
100 g	Geräucherten Bauchspeck; - dünn geschnittenen, - (möglichst vom	2	Schalotten Frische Weißbrotbrösel

Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und wie ein Bonbon in Alufolie packen. Das Salz in die Pfanne geben, darauf die Kartoffeln setzen und im Backofen ca. 60-80 Minuten bei 220GradC backen. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen, trocken tupfen und klein hacken. Den Quark in einem feinen Sieb abtropfen lassen. Evtl. beim Speck die Knorpel herausschneiden.

Für die Tomaten: Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Darin die geschälten und klein gehackten Schalotten, eine zerdrückte Knoblauchzehe, die abgezupften Thymianblätter und die Brotbrösel andünsten und zu einer Paste rühren.

Die Tomaten waschen, halbieren und in einer feuerfesten Form aufrecht stellen. Die Paste darauf verteilen und alles 20 Minuten zu den Kartoffeln ins Rohr stellen, so dass sie mit den Kartoffeln fertig werden.

Den Quark mit der Petersilie, dem Schnittlauch und dem Koriander verrühren, evtl. etwas Sahne dazugeben.

Die mit Salz zerdrückten Knoblauchzehen, den Balsamico, den Zitronensaft und das Olivenöl mit dem Quark vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und den Speck darin unter Wenden kross braten. Die Folie von den Kartoffeln öffnen und mit dem Quark, der gebackenen Tomate und dem Speck anrichten.