



**Kochen**

**Sven Bach**

**Montag, 14.01.2019**

**Kartoffelspalten mit Ajvar-Quarkdipp**

**Für 1 Person**

**Zutaten**

**Für die Kartoffeln**

350 g Biokartoffeln

EL Olivenöl

½ TL Salz

Thymian

etwas Paprika

ein Spritzer Zitronensaft oder Essig

**Für den Ajvar-Quarkdipp**

250 g Magerquark

3 EL Ajvar

Salz und Pfeffer

Kräutern nach Wahl

**Zubereitung**

1. Die Biokartoffeln bürsten und in etwa 1 cm dicke Spalten schneiden. In einer Schüssel mit den übrigen Zutaten geben und gut durchmischen. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen, bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten braten lassen.

2. Für den Ajvar-Quarkdipp den Magerquark mit Ajvar glattrühren, salzen und pfeffern und mit Kräutern nach Wahl abschmecken. Die Kartoffelspalten mit dem Ajvar-Quarkdipp servieren.