

# Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

## Ofenkartoffeln mit kleinem Wintersalat und Kräuterquark mit Leinöl

für 4 Personen:

1 kg	Grenaillekartoffeln (Drillinge)
200 g	Mischsalat (Wintersalate wie Feldsalat, Endiviensalat)
200 g	Bio-Quark
8	Cocktailtomaten
80 ml	Leinöl (alternativ: Walnussöl)
10 ml	Sahne
10 ml	Balsamico
10 ml	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
25 g	gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill, ...), gehackt
2	Rosmarinzweige

Die Kartoffeln in der Schale 10 Minuten in Salzwasser kochen, dann auf einem Blech im Backofen bei 140 °C mit Rosmarinzweigen und etwas Olivenöl in weiteren 10 Minuten fertig garen.

Den Quark mit den Kräutern und der Sahne anrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Eisportionierer auf vier Tellern anrichten und jeweils eine kleine Vertiefung in die Quarknocken drücken. Die Vertiefung mit Leinöl füllen.

Die Ofenkartoffeln zum Quark anrichten und den mit Balsamico und Olivenöl angemachten Wintersalat dazu geben. Nach Wunsch mit Cocktailtomaten, Sprossen oder essbaren Blüten garnieren.

Rezept von Restaurant Services, München