



HAUPTGANG

SBRINZ-KARTOFFELN MIT DIPP



★★★★★ (43)

CA. 40 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 800 g** festkochend Kartoffeln
- 40 g** Paniermehl
- 80 g** Sbrinz, gerieben
- 3-4** Thymian, Blättchen
- Zweige** abgezupft
- 1 TL** Salz
- etwas** Pfeffer
- 80 g** Butter, geschmolzen oder
80 ml Rapsöl

Bärlauch-Dip

- 150 g** Magerquark
- 100 g** Crème fraîche
- 1 handvoll** Bärlauch
- ½** Zitrone, Schalenabrieb
- etwas** Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen bis sie fast gar sind. Abgiessen und der Länge nach halbieren.
- 2** Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Das Paniermehl, den Reibkäse, den Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. 3/4 der geschmolzenen Butter in einer Gratinform oder auf einem beschichteten Blech verteilen. Die Sbrinz-Masse auf der Butter in der Gratinform verteilen.
- 3** Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten dicht aneinander auf die Sbrinz-Masse legen. Mit der restlichen Butter bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 15 bis 20 Minuten knusprig backen. Zum Servieren vorsichtig vom mit der Kruste vom Blech lösen.
- 4** Den Quark mit der Crème fraîche verrühren. Den Bärlauch gründlich waschen und sehr fein hacken. Zum Quark geben. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP

- Falls Bärlauch gerade nicht Saison hat, kann der Dip mit anderen Kräutern wie Basilikum, Peterli und Schnittlauch zubereitet werden.
- Paniermehl kann auch mit Panko ersetzt werden.