HAUPTGANG

FRÜHKARTOFFELN AUF LABNEH

★★★★★ (74)

50 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Der Labneh muss über Nacht abtropfen.

labneh*

- 500 g Joghurt nature
- ½ TL Salz
- 1 grosses Mulltuch

Kartoffeln

- 800 g Frühkartoffeln***
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL HOLL-Rapsöl
- 1 TL Dukkah (Gewürzmischung)**
- Salz
- Pfeffer

Zum servieren

- 2 EL Olivenöl
- 1 Bundzwiebel, in feinen Ringen
- ½ Bund Minze, grob gehackt
- ½ Bund Petersilie, grob gehackt
- ½ Bund Dill, grob gehackt

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Labneh (am Vortag):
Das Joghurt mit dem Salz verrühren. In ein Sieb geben, das mit einem Mulltuch ausgelegt ist. Das Sieb auf eine Schüssel stellen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 8 bis 10 Stunden oder über Nacht abtropfen lassen. Den Labneh aus dem Tuch nehmen, in einer Schüssel verrühren.

2. Zubereitung Frühkartoffeln:
Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Frühkartoffeln waschen und der Länge nach halbieren. Mit dem Öl in einer Schüssel vermengen. Den Knoblauch dazu pressen und mit dem Dukkah vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten rösten.

4. Den Labneh auf einer Platte dick ausstreichen. Die gerösteten Kartoffeln darüber verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und zum Servieren mit Kräutern garnieren.

TIPP

- * Wenn es schneller gehen muss, kann anstelle von Labneh auch eine Mischung aus Naturejoghurt und fertigem Frischkäse (Verhältnis 50:50) verwendet werden.
- ** Dukkah gibt es im Detailhandel als fertige Gewürzmischung zu kaufen.
- *** **Schweizer Frühkartoffeln** haben von Juni bis August Saison. Das Rezept kann gut mit festkochenden Kartoffeln zubereitet werden.