



HAUPTGANG

FRÜHKARTOFFELN AUF LABNEH



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

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

50 MINUTEN

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.

* 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.