



HAUPTGANG

FRÜHKARTOFFELN AUF LABNEH



★★★★★ (53)

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
Ringeln**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.