



Kretische Kartoffeln

(meine Lieblings-Kartoffeln)



Zutaten für vier Personen

1 kg kleine Kartoffeln mit Schale
2 Fleischtomaten
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer aus der Mühle
natives Olivenöl extra

Für die Soße

500 g Quark
½ Salatgurke
½ Knoblauchzehe
2 Schalotten
100 g Ziegenkäse
Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer
natives Olivenöl extra



Zubereitung

Tomaten und Zwiebeln grob würfeln. Eine Auflaufform mit Olivenöl austreichen, die Zwiebeln und Tomaten gleichmäßig in der Form verteilen. Die Kartoffeln auf das Gemüse setzen und gleichmäßig mit Olivenöl bestreichen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend den Thymian und den Rosmarin zwischen den Kartoffeln verteilen.

Die Kartoffeln für ca. 45 Min. im 180 °C heißen Ofen goldbraun backen.

Inzwischen für die Soße die Gurke schälen, raffeln und salzen. Schalotten fein würfeln, Knoblauchzehe durchpressen und den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden.

Die gesalzenen Gurken ausdrücken, den Saft auffangen und damit den Quark glattrühren. Nun die Schalotten, den Knoblauch und den Ziegenkäse zum Quark geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit 2 EL Olivenöl unter den Quark rühren.

Mein Tipp

- Servieren Sie diese Soße auch zu gegrilltem Gemüse oder Fleisch.



Viele weitere Rezepte für die mediterrane Küche finden Sie in den Kochbüchern von Gerald Wüchner:

- „Mediterrane Küche – Genuss & Chance für Ihr Herz“, die neueste Auflage mit neuen Rezepten
- „Salat & Co.“ mit insgesamt 52 Salatrezepten, eines für jede Woche im Jahr

Die Kochbücher sind erhältlich über die Internetseite der [Deutschen Herzstiftung](#) oder in allen Cafeterien der ANregiomed-Kliniken und der Praxisklinik Feuchtwangen.