

Nachhaltig Kochen mit der regional-saisonalen Bio-Abokiste

Ellen-Key-Schule: Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark (4 Portionen)



Rosmarinkartoffeln:

Menge	Zutat	Arbeitsschritt
		○ Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen
1,2 kg	Kartoffeln	○ gründlich waschen und auf dem Brett der Länge nach halbieren
2 EL	Rapsöl	○ auf das Backblech streichen
	Jodsalz	○ auf das gefettete Backblech streuen
	Rosmarinzweige	○ waschen und auf dem Blech verteilen
		○ zum Schluss Kartoffelhälften mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und ca. 20-30 Minuten bei 200° C Ober-/Unterhitze backen

Kräuterquark:

Menge	Zutat	Arbeitsschritt
600 g 2 EL	Speisequark 20 % Wasser	○ in einer Schale mit dem Schneebesen verrühren
1	rote Zwiebel	○ schälen, in Würfel schneiden und zum Quark geben
	Dill Petersilie Schnittlauch	○ waschen, klein schneiden und ebenfalls zum Quark geben
	Jodsalz weißer Pfeffer	○ zugeben, alle Zutaten gut verrühren und Quark pikant abschmecken

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.



Technische
Universität
Berlin



Fördergemeinschaft
Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e.V.

Mehr Bio in Stadt und Land

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

www.in-form.de