



Fächerkartoffeln auf Kräuterjogurt und Bärlauchpesto

Zubereitungszeit: 45 Minuten | 2 Portionen

Zutaten:

6 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend 3 EL Öl

1 Zehe Knoblauch

½ TL Salz

20 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse

Kräuterjogurt:

250 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt 3,8 %

2 EL gefrorene italienische Kräuter

1 Spritzer Zitronensaft

½ TL Salz

1/4 TL Pfeffer

Bärlauchpesto:

50 g Bärlauch

4 EL Öl

40 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse

30 g Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

1 Spritzer Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Außerdem zum Toppen:

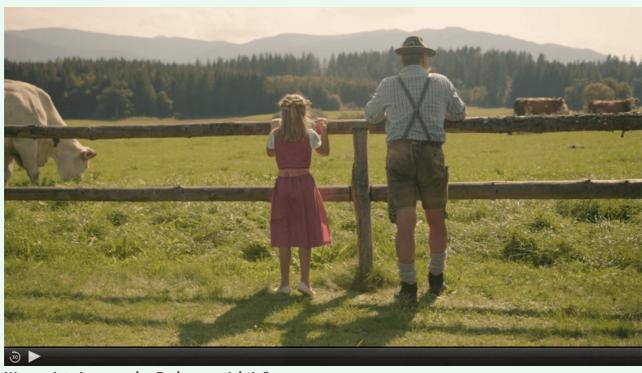
Sesam

So geht's

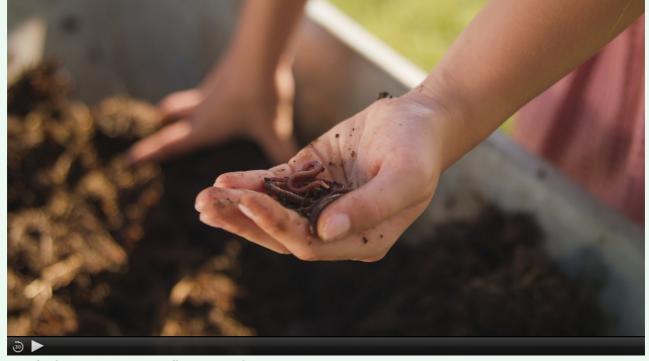
- 1. Die Kartoffeln schälen und halbieren. Mit einem scharfen Messer in kleinen Abständen auf der runden Seite einschneiden. Dabei nicht ganz durchschneiden, sodass alles noch zusammenhängt. Anschließend vorsichtig etwas auseinander fächern.
- 2. Den Knoblauch abziehen und in das Öl pressen. Mit dem Salz vermengen. Die Öl-Mischung mit einem Pinsel in die Zwischenräume der Fächerkartoffel pinseln.
- 3. Auf einem Backblech bei vorgeheizten 200 °C Umluft etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- 4. Währenddessen den **ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse** fein raspeln. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Käse über die Fächerkartoffeln streuen.
- 5. Für das Pesto einfach alle Zutaten in einem Mixer zu einem Mus verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6. Für den Kräuterjogurt alle Zutaten miteinander verrühren.
- 7. Den Kräuterjogurt auf einem Teller verteilen und mit dem Pesto beträufeln. Zum Schluss die Fächerkartoffeln darauflegen und mit etwas Sesam bestreuen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

