

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
¼ 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

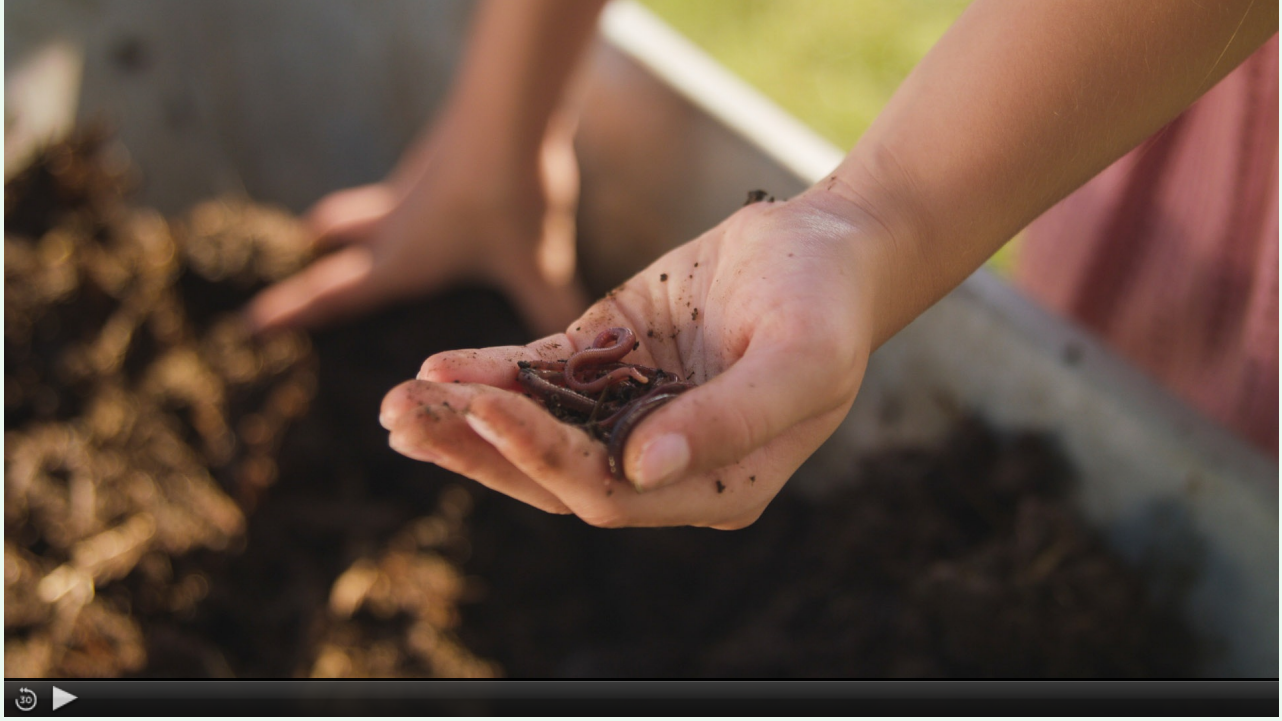
1. Die Kartoffeln schälen und halbieren. Mit einem scharfen Messer in kleinen Abständen auf der runden Seite einschneiden. Dabei nicht ganz durchschneiden, sodass alles noch zusammenhängt. Anschließend vorsichtig etwas auseinander fächern.
2. Den Knoblauch abziehen und in das Öl pressen. Mit dem Salz 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?

