

## Crispy Cajun Spiced Potatoes | Kräuterquark

Dauer: 40 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Rezept für 4 Personen:

#### Equipment:

2 Schüsseln

#### Gewürze & Zutaten:

1 KG große festkochende Kartoffeln  
1-2 TL Meersalz  
4-5 EL Olivenöl  
2 EL Cajun Spice  
1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Dill  
1 Zitrone, unbehandelt  
250 G Quark  
1 EL Fermentierter Pfeffer  
1 Prise Salz  
1 Schuss Milch

## Zubereitung

### Kartoffeln:

- 1 Zunächst die Kartoffeln schälen, in walnussgroße Würfel schneiden und 10 Minuten kochen.
- 2 Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die gekochten Kartoffelwürfel in eine Schüssel geben und mit dem Salz, Öl und Cajun Spice marinieren. Für eine optimale Kruste sollte dies im warmen Zustand passieren – so verbindet sich die Kartoffelstärke mit dem Öl und den Gewürzen ideal, um später eine knusprige Oberfläche zu erhalten.

- 4 Die Kartoffeln für 20-30 Minuten backen, bis die Oberfläche eine gute Bräunung hat und knusprig ist.

### Quark:

- 1 Schnittlauch und Dill waschen und fein schneiden. Die Schale der Zitrone reiben. Eine kleine Menge als spätere Garnitur beiseite legen.
- 2 Den Quark mit den Kräutern und dem Zitronenabrieb vermengen.

- 
- 3 Zitrone halbieren, eine Hälfte entsaften und den Saft zum Quark hinzugeben.

---

  - 4 Den fermentierten Pfeffer hacken und mit dem Salz unterrühren.

---

  - 5 Zuletzt den Quark mit einem Schuss Milch glatt rühren, in eine Schüssel geben und garnieren.