

Kumpir

mit Kräuterquark
und Oliven



TIPP

Die Kartoffel kann nach Belieben mit weiteren Zutaten belegt werden.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 große Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Paprika
½ Zitrone heiß gewaschen
400 g Kräuterquark
150 g schwarze Oliven
100 g Gouda gerieben
2 EL Kräuterbutter
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, mit einer Gabel rundherum die Schale einstechen und mit je einem halben Esslöffel Kräuterbutter und etwas Salz einzeln in Alufolie wickeln.
2. Danach die Kartoffelpäckchen für 45–60 Minuten (je nach Größe) am Rand des Grills backen – dabei regelmäßig wenden.
3. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln und Oliven in Ringe schneiden und die Paprika vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln.
4. Außerdem den Kräuterquark mit etwas Zitronenabrieb und Saft verfeinern.
5. Sobald die Kartoffeln gar sind, vorsichtig die Folienpäckchen zur Hälfte öffnen, die Kartoffeln mit einem Längsschnitt versehen, leicht auseinanderdrücken und den Kräuterquark, das vorbereitete Gemüse, Oliven und geriebenen Käse darüber verteilen – mit Salz und Pfeffer würzen.