

Rezept

Kartoffelrosen mit Radieschen-Dip



Bildquelle: KMG (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für sechs bis sieben Rosen:

750 g große Kartoffeln, festkochend
150 g Quark (20% Fett)
½ Bund Radieschen

½ Knoblauchzehe
Saft von einer Zitrone
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen bei Umluft auf 170° C vorheizen. Eine Muffinform mit Papierförmchen bestücken. Die Kartoffeln schälen und mit der Küchenreibe oder dem Gemüsehobel in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Zur Probe: Ein Finger hinter einer Scheibe sollte leicht durch sie durchscheinen.

Jetzt etwa zwanzig Scheiben so in eine Reihe legen, dass sie sich jeweils circa bis zur Hälfte überlappen. Diese Reihe aus „Blättern“ werden nun von einer Seite aus aufgerollt, sodass das Innere der Kartoffelrosen in den Händen liegt. Dieses nun in die eine Hand nehmen und mit der anderen ringsum noch so viele Scheiben hinzufügen, bis die Rose das Muffinförmchen gut ausfüllt. Vorsichtig hineinsetzen und das Ganze so lange wiederholen, bis der Kartoffelvorrat erschöpft oder die Form voll ist. Die Rosen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 45 Minuten backen, bis sie innen gar sind und außen eine schöne Bräune haben.

Für den Radieschen-Dip ein halbes Bund Radieschen klein schneiden, die halbe Knoblauchzehe schälen und fein hacken und beides mit dem Quark vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Saft der Zitrone hinzugeben und gut verrühren.

Das Rezept finden Sie online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kartoffelrosen-mit-radieschen-dip>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.