

## Würzkartoffeln



Für 4 Portionen

### Zutaten:

12 mittelgroße mehligkochende  
Kartoffeln  
1 Ei Butter  
2 Ei Kümmel  
2 Tl getrockneter oder frischer  
Majoran  
2 Ei Sesamsamen  
2 Ei Mohnsamen

1 Tl geschroteter weißer Pfeffer

### Für die Quarkcreme:

500 g Magerquark  
200 g Frischkäse (40% Fett)  
Salz, weißer Pfeffer (a.d.Mühle)  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Bund Basilikum

### Zubereitung:

1. Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, trocken tupfen und mehrere Male mit einer Rouladennadel oder einem Schaschlikspieß einstechen. Die Kartoffeln mit der Butter bestreichen.
2. In einem Teller den Kümmel mit dem Majoran mischen. 4 Kartoffeln in der Würzmischung wälzen und jeweils in ein Stück Alufolie wickeln.
3. 4 Kartoffeln in dem Sesam wälzen und ebenfalls in Folie wickeln.
4. In einem Teller den Mohn mit dem Pfeffer mischen. Die restlichen Kartoffeln darin wälzen und ebenfalls in Alufolie einwickeln.
5. Die Kartoffeln etwa 1 Stunde grillen, dabei immer wieder wenden.
6. Für die Quarkcreme den Quark mit Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ohne das dunkle Grün in feine Ringe schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Die Zwiebelringe und das Basilikum unter den Quark rühren.
8. Die Kartoffeln aus der Folie wickeln, mit zwei Gabeln auseinanderbrechen und in den Spalt die Quarkcreme geben.

Tipp: Wenn es schneller gehen muss, die Kartoffeln vorkochen, dann in den Gewürzen und Samen wälzen, anschließend nur kurz auf den Grill legen.