

# Rosmarinkartoffeln mit Paprikacreme

300

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** [www.echt-bio.de](http://www.echt-bio.de)

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 1,2 kg kleine Frühkartoffeln  
3 El Olivenöl, nativ  
2 Tl Rosmarin, frisch oder getrocknet  
1 Tl Meersalz

für die Paprikacreme:

150 g Quark  
120 g Schafskäse  
100 g Joghurt  
2-3 El Ajvar oder Paprikamus  
1-2 Tl Zitronensaft  
1 Tl Paprikapulver  
Kräutersalz, Pfeffer  
1/2 Bd. Basilikum

**Rezept:** Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten und etwas abtrocknen lassen. Ungeschälte größere Kartoffeln halbieren, kleinere ganz lassen und in einer Schüssel mit Olivenöl, Rosmarin und Salz vermischen. Kartoffeln aufs Backblech legen und bei 200°C 35-45 Minuten backen, bis sie gar sind. Zwischendurch 1-2-mal wenden.

Für die Paprikacreme Quark, Schafskäse, Joghurt und Ajvar bzw. Paprikamus cremig pürieren und mit Zitronensaft, Paprikapulver, Kräutersalz, Pfeffer und fein gehackten Basilikumblättern abschmecken. Paprikacreme mit einigen Basilikumblättchen garnieren und zu den Rosmarinkartoffeln servieren.