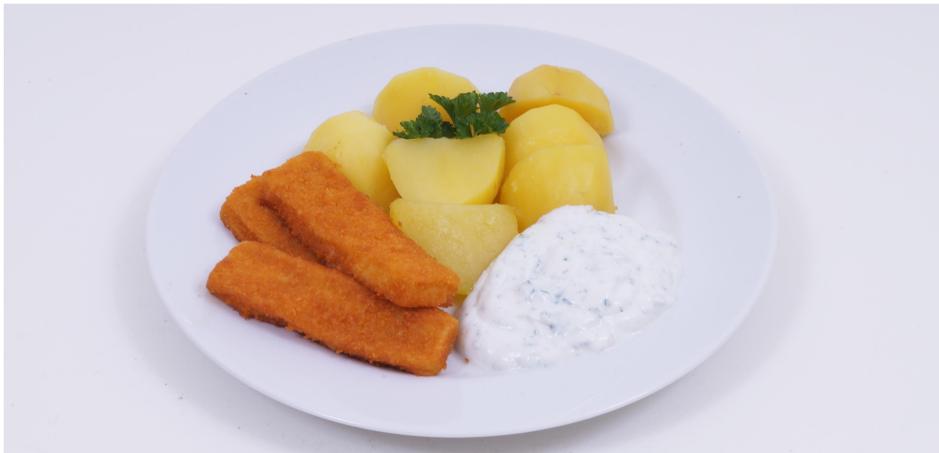


Rezept des Monats – Januar 2019

Kartoffeln mit Kräuterquark und Fischstäbchen



Zutaten:

- Kartoffeln
- Quark
- Frische Kräuter
- Salz Pfeffer
- Fischstäbchen (tiefgefroren)



Das brauchst du sonst noch:



- Topf
- Messer
- Sparschäler
- Schüssel
- Schneidebrett
- Backpapier
- Backblech

⇒ Hände waschen und Haare zusammenbinden nicht vergessen ;)

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in einen Topf mit Wasser geben. Die Kartoffeln müssen vollständig mit Wasser bedeckt sein.



2. Die Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen. Die Kartoffeln sind fertig, wenn du sie mit der Gabel anstichst und nur noch einen geringen Widerstand spürst. Dann die Kartoffeln abschütten.



3. Während die Kartoffeln im Wasser kochen die Fischstäbchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und sie nach den Angaben auf der Verpackung ca. 12 bis 15 Minuten im Ofen backen.



4. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und mit dem Messer kleinschneiden. Anschließend die Kräuter in den Quark rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Fischstäbchen aus dem Ofen nehmen und alles zusammen auf einen Teller anrichten. Guten Appetit!