

„Vohrener Hörnchen“ mit sommerlichem Salat und Tomaten-Dip



Zutaten für 4 Personen:

für die Kartoffeln:

1 bis 1,5 kg festkochende oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
500 g Quark
Salz
Pfeffer
Kräuter
Saft einer Zitrone
evtl. etwas Wasser;

für den Basilikum-Rucola-Salat:

225 g Rucola
1 Bund Basilikum
500 g Erdbeeren
50 g Pecorino-Käse oder Parmesan
5 EL weißer Balsamico
50 g flüssiger Honig
8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
4 EL Pinienkerne;

für den Tomaten-Dip:

1 Becher Schmand
1 P. Frischkäse
1 kl. Flasche Hot Chili Sauce oder Salsa-Sauce
3 bis 4 große Tomaten
Schnittlauch

Zubereitung Kartoffeln mit Kräuterquark:

Die Kartoffeln schrubben und mit Schale in Salzwasser garen. Das „Vohrener Hörnchen“ (im Geschmack sehr buttrig und in der Kocheigenschaft fest) für 35 Minuten, die Sorte „Julinka“ (vorwiegend festkochende Speisekartoffel mit klarer hellgelber Fleischfarbe) für 45 Minuten. Die Kartoffeln können im Anschluss geschält oder mit Schale verzehrt werden. Für den Kräuterquark den Quark in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Verschiedene frische Kräuter hacken, unterheben und einen kleinen Schuss Zitrone dazugeben.

Tipp: Etwa ein halbes Glas Wasser unterrühren, um die Konsistenz des Kräuterquarks an den eigenen Geschmack anzupassen.

Zubereitung Basilikum-Rucola-Salat mit Erdbeeren:

Rucola und Basilikum grob zerteilen. Die Erdbeeren vierteln und den Käse hobeln. Alles in eine Schüssel geben. Für das Dressing weißen Balsamico, flüssigen Honig und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend über den Salat träufeln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und zusammen mit dem Parmesan über den Salat streuen.

Zubereitung Tomaten-Dip:

Schmand und Frischkäse vermengen und in eine flache Schüssel füllen. Die Sauce darauf verteilen und glatt streichen. Die Tomaten waschen, etwas abtrocknen und das Fruchtfleisch entnehmen. Nur das Äußere klein schneiden und auf dem Dip verteilen. Schnittlauch waschen, klein schneiden und daraufgeben. Die Pellkartoffeln mit Salat und Dip anrichten.

Foto: Greta Haberstroh