Ofenkartoffeln von PSG Augsburg

Mengen für 10 Personen

2.4 kg Kartoffeln	gründlich wasche, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf Blech legen
2.0 cl Öl	Schnittfläche mit Öl besteichen und 30-40min in der Ofenmitte bei 200-220 Grad backen. Anschliessend wenig Salz darüberstreuen
750 g Quark	mit Kräutern und Milch / Sahne anrühren und abschmecken

alternativ können die Kartoffeln auch in Stängeli geschnitten werden. Spätestens dann ist Backpapier auf dem Blech sinnvoll!