

Rosmarin Fritten

Rezept für 2 Personen,

- 8 Kartoffeln
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Frischer Rosmarin
- 100g Sojajoghurt
- 250g Magerquark
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 1 Schalotte fein gehackt
- 4 EL Schnittlauch
- 2 EL Apfelessig

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stifte schneiden. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Papier etwas einölen, salzen mit Rosmarin bestreuen und die Stifte nebeneinander platzieren. Die Fritten kommen nun für ca. 20 Minuten bei 220°C in den Backofen. Sie müssen schön kross sein. Nochmals salzen und genießen. Für die Sour Cream alle Zutaten vermengen, pürieren und 10 Minuten kalt stellen. Bon Appetit!