



## Sesamkartoffeln mit Paprikaquark

### Zutaten für 4 Personen:

400 g kleine Kartoffeln  
2 Ei Öl  
2 Ei ungeschälte Sesamsaat  
grobes Meersalz  
1 gelbe Paprikaschote  
1 Bund glatte Petersilie  
100 g Magerquark  
100 g Vollmilchjoghurt  
2 Ei Ketchup  
1 Ei Senf  
Salz  
Pfeffer



### Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Die Kartoffelhälften mit einem Metallspieß durchstechen und jeweils 4 Hälften auf Holzspieße stecken. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Öl bepinseln und mit ungeschälter Sesamsaat und grobem Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) ca. 30 Min. backen.

Inzwischen gelbe Paprikaschote putzen und fein würfeln. Petersilie waschen und die Blätter fein hacken. Magerquark mit Vollmilchjoghurt, Ketchup, Senf, Salz, Pfeffer, 2/3 der Paprika und Petersilie verrühren. Quarkdip in eine Schale füllen, mit 1/3 der Paprikawürfeln bestreuen und zu den Kartoffeln servieren.