HAUPTGANG

FRÜHKARTOFFELN UND RADIESCHEN AUF FETACRÈME

★★★★☆ (68)

1H 10 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Fetacrème

- 250 g Feta*
- 150 g griechischer Joghurt
- 2 EL Rapsöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- ½ Zitrone, Schalenabrieb
- Salz & Pfeffer

FrühKartoffeln

- 800 g Frühkartoffeln**
- 2 EL Rapsöl
- Salz & Pfeffer
- 2 Bund Radieschen, bunte Sorten falls erhältlich

Zum servieren

- ½ Bund Dill, fein geschnitten
- 1 Frühlingszwiebel, in feinen Ringen
- ½ Zitrone, Schalenabrieb

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Fetacrème:
Alle Zutaten für die Fetacrème bis und mit Zitronenschale in einen Mixer geben. Zu einer homogenen Crème mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Verwenden in den Kühlschrank stellen.

2. Zubereitung Frühkartoffeln:
Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Frühkartoffeln waschen und trocken tupfen. Mit dem Öl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Ca. 35 bis 40 Minuten (je nach Grösse der Kartoffeln) im Ofen rösten. Die Radieschen für die letzten 10 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen geben.

3. Mit der Fetacrème eine „Kreisfläche“ auf den Tellern ausstreichen. Die Frühkartoffeln und Radieschen darauf anrichten. Zum Servieren mit Dill, Bundzwiebeln und Zitronenabrieb bestreuen.

TIPP

- * Feta kann gut mit einem Schweizer Frischkäse nach Feta-Art ersetzt werden, z. B. Ilios.
- ** **Schweizer Frühkartoffeln** haben von Juni bis August Saison. Das Rezept kann gut mit festkochenden Kartoffeln zubereitet werden.