

# Miso- Kartoffeln mit Kräuterfrischkäse

(Zutaten für 4 Personen)



## Miso- Kartoffel

### Zutaten:

Große Kartoffeln á 200 g	4 Stck
ConVency Kochzauber Miso-Sauce	150 ml
Alufolie	

## Miso-Kartoffel

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, mit **ConVency Kochzauber Miso-Sauce** einpinseln und in Alufolie einwickeln. Auf einen Ofenrost legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad ca. 45 Minuten weich garen. Anschließend die

Alufolie entfernen und die Kartoffeln weitere 10 Minuten backen. Bei Bedarf die Kartoffel ein weiteres Mal mit **ConVency Kochzauber Miso-Sauce** bestreichen.

## Kräuterquark

### Zutaten:

Quark	500 g
Milch	100 ml
Schmand	200 g
Salz, weißer Pfeffer, Kümmel ganz	
Frühlingslauch	½ Bund
Schnittlauch	½ Bund
Glatte Petersilie	½ Bund

## Kräuterquark

### Zubereitung:

Quark, Milch und Schmand, mit einem Teil der gehackten Kräuter, Salz und Pfeffer würzen. Das Frühlingslauch waschen, in feine Ringe schneiden und unterheben.