

## Rezept

# Frühkartoffeln mit Radieschenquark

Ein Rezept von Frühkartoffeln mit Radieschenquark, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Frühkartoffeln	Salz
<b>400 g</b> Magerquark	<b>300 g</b> Naturjoghurt
<b>1 TL</b> Kürbiskernöl	Pfeffer
Zucker	<b>4 TL</b> Zitronensaft
<b>1 Bund</b> Radieschen	<b>100 g</b> Rucola

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. In einem Topf mit Salzwasser bedecken. Deckel auflegen und Kartoffeln bei schwacher Hitze 20 Min. kochen.

---

2. Inzwischen Quark, Joghurt und Kürbiskernöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Stifte schneiden. Rucola waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen, die Blätter hacken. Je ein Drittel von Radieschen und Rucola unter den Quark heben.

---

3. Die Kartoffeln abgießen und offen ausdampfen lassen, dabei gelegentlich durchrütteln. Mit dem Quark anrichten. Restliche Radieschen und übrigen Rucola daraufstreuen und servieren.