

Rezept

Kartoffel-Quark-Pflanzerl

Ein Rezept von Kartoffel-Quark-Pflanzerl, am 15.12.2025

Zutaten

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

100 ml Milch

2 Frühlingszwiebeln

60 g Bergkäse oder Emmentaler (am Stück)

Salz

1 EL Butter

80 g altbackenes Mischbrot oder Bauernbrot

2 Eier (M)

½ Bund Petersilie

150 g Quark

Pfeffer

2 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Wasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20 - 25 Min. weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

2. Inzwischen das Brot von der Rinde befreien, in grobe Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch und die Eier gründlich verrühren und über die Brotwürfel gießen.

3. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Käse entrinden und klein würfeln oder grob raspeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Quark, Salz und Pfeffer zum eingeweichten Brot geben und kräftig durchkneten.

4. Die Butter und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig ca. 3 cm dicke Küchlein formen und im heißen Fett bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4 - 5 Min. braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.