

Rezept

Neue Kartoffeln mit Frühlingsquark

Ein Rezept von Neue Kartoffeln mit Frühlingsquark, am 09.06.2026

Zutaten

1 kg neue Kartoffeln (möglichst gleich groß)	Salz
1 kleines Bund Radieschen	1 Bund Schnittlauch
1 Kästchen Gartenkresse	500 g Quark, Topfen oder Schichtkäse
250 g saure Sahne	1 TL scharfer Senf
2 TL Öl	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. In einen Topf geben, zur Hälfte mit Wasser bedecken und salzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. weich kochen.

2. Inzwischen die Radieschen waschen, putzen und klein würfeln. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden, Kresse vom Beet schneiden.

3. Quark mit saurer Sahne, Senf und Öl verrühren. Radieschen und Kräuter untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Kartoffeln servieren.