

Rezept

# Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Ein Rezept von Pellkartoffeln mit Kräuterquark, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>800 g</b> kleine neue Kartoffeln	Meersalz
<b>2</b> Eier	<b>500 g</b> Magerquark
<b>200 g</b> Sahnejoghurt	<b>2 TL</b> Senf
1-2 TL Weißweinessig	<b>1</b> weiße Zwiebel
<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Estragon, Pimpinelle, Basilikum)	Salz
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in einen Topf geben und mit Salzwasser bedeckt in 20-25 Min. gar kochen.

---

2. Inzwischen die Eier in 10-12 Min. hart kochen. Quark mit Joghurt, Senf und Essig verrühren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Kräuter mit der Zwiebel unter den Quark rühren. Die Eier abgießen, abschrecken, pellen und fein hacken, ebenfalls untermischen. Den Quark mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

3. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit grob gemahlenem Meersalz bestreuen. Den Kräuterquark dazu servieren.