

Rezept

Pellkartoffeln mit Radieschen-Kresse-Quark

Ein Rezept von Pellkartoffeln mit Radieschen-Kresse-Quark, am 29.05.2023

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------|
| 560 g kleine festkochende Kartoffeln | 250 g Magerquark |
| 50 ml Milch, 1,5 % Fett | Salz, Pfeffer |
| 1 kleine rote Zwiebel | 1 Kästchen Kresse |
| ½ Bund Radieschen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, evtl. abbürsten und in einem Topf mit 1 Tasse Wasser aufkochen. In 25-30 Min. bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt garen. Inzwischen den Quark in eine Schüssel geben, mit der Milch geschmeidig rühren. Den Quark salzen und pfeffern.
2. Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Die Kresse mit der Schere abschneiden. Ein Kressebüschel zum Garnieren beiseitelegen. Die übrige Kresse mit den Zwiebelwürfeln unter den Quark mischen.
3. Die Radieschen putzen, waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Einige Radieschenstücke zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Radieschenstücke unter den Quark mischen.
4. Kartoffeln nach Belieben pellen oder mit Schale essen. Quark mit Kresse und Radieschen garniert zu den Kartoffeln servieren.