

Rezept

Pellkartoffeln mit weißem Käse

Ein Rezept von Pellkartoffeln mit weißem Käse, am 09.06.2026

Zutaten

750 g kleine fest kochende Kartoffeln	Salz
1 TL Kümmelsamen	1 Bund Schnittlauch
400 g Quark (20 % Fett)	2-3 EL Milch
Pfeffer, frisch gemahlen	2 Zwiebeln
8 EL Lausitzer Leinöl, ersatzweise kaltgepresstes Rapsöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser mit dem Kümmel aufsetzen und zugedeckt 25-30 Min. kochen.

2. Den Schnittlauch waschen, trockenschwenken und in feine Röllchen schneiden. Den Quark mit der Milch cremig rühren, mit dem Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen. Portionsweise bergartig auf kleinen Tellern anrichten, in der Mitte der Quarkberge eine Mulde eindrücken.

3. Die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken, in die Quarkmulden verteilen. Leicht salzen und das Leinöl darüber gießen.

4. Die garen Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen, pellen und um den Quark herum anrichten. Beim Essen die Kartoffeln zerteilen und die Stücke erst ins Leinöl mit den Zwiebeln stippen, dann etwas Quark aufnehmen und essen.