

Rezept

Pellkartoffeln mit zweierlei Quark

Ein Rezept von Pellkartoffeln mit zweierlei Quark, am 29.04.2024

Zutaten

1,2 kg kleine festkochende Kartoffeln	Salz
500 g Speisequark (20 % Fett)	250 g Magerquark
150 ml Milch	schwarzer Pfeffer
1 Frühlingszwiebel	1/2 Bund Radieschen
2 TL Walnussöl	1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
1 TL scharfer Senf	1-2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in 1 l Salzwasser zugedeckt in 20-25 Min. weich kochen.

2. Inzwischen beide Quarksorten mit der Milch verrühren, salzen und pfeffern. Die Quarkmenge halbieren. Die Frühlingszwiebel waschen und putzen. Nur den weißen und hellgrünen Anteil in feine Würfel schneiden. Das Grün von den Radieschen abschneiden, diese waschen und ebenfalls klein würfeln. Frühlingszwiebeln und Radieschen mit dem Walnussöl unter eine Quarkhälfte rühren.

3. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden. Die zweite Quarkhälfte mit Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter sorgfältig untermischen.

4. Die Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. In einer Schüssel mit dem Quark servieren.