

PELLKARTOFFELN

mit Spreewälder Sahnequark



ZUBEREITUNG:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Danach abschütten und ausdampfen lassen. Quark, Milch, Sahne, 2 TL Leinöl und Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und mit Quark, Zwiebelwürfeln und Spreewaldgurken anrichten, dabei den Quark mit dem restlichen Leinöl beträufeln.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg kleine Kartoffeln
- Salz
- 1 kg Speisequark, 40 % Fett
- 100 ml Milch, 3,5 % Fett
- 100 ml Kochsahne
- 4 TL Leinöl
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2 EL gehackter Dill
- 2 EL geschnittener Schnittlauch
- 1/2 TL gemahlener Pfeffer
- 2 kleine Zwiebeln
- 8 Spreewaldgurken

Pro Portion: 725 kcal / 3035 kJ

E: 32 g • K: 65 g • F: 35 g • BE: 5,5