Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Quark
- 60 ml Milch
- 1 TL Salz (gestrichen)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Schnittlauch (gehackt)
- 4 EL Leinöl

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Koche die Kartoffeln mit Schale für 20-30 Minuten. Die genaue Kochzeit richtet sich nach Größe und Sorte. Pellkartoffeln sind sind gar, wenn sie beim Einstechen leicht vom Messer rutschen.
2. Verrühre den Quark mit der Milch. Würze ihn mit Salz. Schäle die Zwiebel, schneide sie in Würfel und rühre sie unter oder stelle sie separat auf den Tisch. Hebe gehackte Kräuter unter den Quark.
3. Gieße die Kartoffeln ab, lasse sie kurz ausdampfen und pelle sie. Hilfreich ist dabei ein spezielles Pellkartoffelbesteck. Damit kannst du die heißen Kartoffeln ganz bequem pellen, ohne dir die Finger zu verbrennen.
4. Serviere die Pellkartoffeln mit Kräuterquark. Das Leinöl wird erst am Tisch über den Quark gegossen. Wer mag, kann aber natürlich auch schon vorher direkt einen Schluck Leinöl in den Quark rühren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.