© Jenny Böhme

Pellkartoffeln mit Quark

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- Leinöl

Für den Kräuterquark

- 500 g Magerquark
- 100 ml Milch (soviel, dass der Quark cremig wird)
- Salz
- 1 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch oder Dill)

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

Zubereitung:

1. Wasche die Pellkartoffeln und bürste sie sauber. Gib sie in einen Topf und bedecke sie mit Wasser.
2. Koche die Pellkartoffeln bei angekipptem Deckel für 20-30 Minuten. Sind sind gar, wenn sie beim Einstechen leicht vom Messer rutschen.
3. 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.
4. 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.

5. 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.