



Quarkkartoffel

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

- 1,2 kg Kartoffeln, z.B. Annabelle
- 500 g Quark, 20 - 40% Fett
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2-3 TL Mineralwasser

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser 20 Minuten kochen.
2. Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken.
3. Kräuter und Mineralwasser mit dem Quark verrühren.
4. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
5. Kartoffeln abgießen und warm pellen.
6. Die gepellten Kartoffeln mit Quark servieren

Guten Appetit!