

Pellkartoffeln mit Basilikum-Schmand

Für 4 Personen:

600 g Pellkartoffeln Kümmel, Salz

Schmand:

Basilikum	1 El Joghurt	3 El Schmand
3 El Quark	Salz, weißer Pfeffer	Orangen-Abrieb
Zitronen-Abrieb		

Pellkartoffeln gut waschen und in einem Topf mit Kümmel und Salz weich kochen.

Alle anderen Zutaten mischen und mit dem Pürierstab mixen, abschmecken. Je nach Wunsch mehr Basilikum dazugeben.

Bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen.

Den Basilikumschmand dann in die Hälften der Kartoffeln geben und nach Belieben noch mit gehacktem Basilikum bestreuen.

Björn Freitag am 25. Oktober 2021