

Pellkartoffeln mit Kräuter-Quark

Für 2 Personen

800 g Kartoffeln, fest kochend	250 g saure Sahne	250 g Magerquark
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Blatt Petersilie	20 g Gartenkresse
Salz, Pfeffer, Zucker	1 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Kürbiskernöl	Salz, Zucker, Pfeffer	

Kartoffeln kochen und pellen. In der Zwischenzeit Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. saure Sahne und Quark mit den Kräutern, Kresse, je einer Prise Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl und etwas Zitronensaft vermengen. Abschmecken, mit dem Kürbiskernöl beträufeln und zu den Pellkartoffeln servieren. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat mit Vinaigrette.

Tipp: Unter den Quark noch Radieschen mischen, dafür Radieschen in putzen, waschen, abtrocknen und in sehr feine Streifen schneiden.

NN 13. Oktober 2010