

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Gemüsequark

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffelgerichte, Gemüsegerichte, Käse, Vegetarisch

1	kg	Neue Kartoffeln	1	Knoblauchzehe
200	g	Doppelrahmfrischkäse		-abgezogen
250	g	Magerquark	1	Bd. Lauchzwiebeln
4	Essl.	Milch	1	Bd. Radieschen
50	g	Gouda	100	g Kirschtomaten
		-gerieben	1	Bd. Petersilie
		Salz		-gehackt
		Pfeffer		Kresse

Kartoffeln waschen, mit Schale 20 Minuten kochen.

Doppelrahmfrischkäse, Magerquark, Milch und geriebenen Gouda verrühren, mit Salz, Pfeffer würzen und Knoblauchzehe dazu pressen.

Lauchzwiebeln und Radieschen putzen, waschen, kleinschneiden, Kirschtomaten waschen, halbieren.

Gemüse und gehackte Petersilie unterheben.

Kresse darüber streuen.

Pro Portion ca. 460 kcal/1932 kJ *