

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Matjesquark

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Gemüse, Kartoffel, Matjes

| | | |
|-------|---|-------------------------------|
| 1 | kg Festkochende Kartoffeln; - am besten neue | 1 große Zwiebel |
| 500 g | Magerquark | 1 Tasse/n (-2) Kräuter (*) |
| 4 | (-6) Matjes-Doppelfilets - je nach Grösse | Salz, Pfeffer Zitronensaft |

Wer Lust auf einen Spaziergang hat sammelt Wildkräuter, ansonsten nimmt man, was Garten oder Markt bieten: Schnittlauch, Dill, Kerbel, Kresse usw.

Die Kartoffeln gründlich bürsten, in Salzwasser gar kochen und abgießen. Für den Quark die Matjes mit einem großen Messer sehr fein hacken - jetzt darf das zarte Fleisch ruhig zermusen. Mit Quark, geriebenen Zwiebeln und reichlich fein gehackten Kräutern vermischen. Den Quark mit wenig Salz (falls die Matjes salzig genug sind), aber reichlich Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Mit gekochten Kartoffeln servieren, die mit der Schale gegessen werden.

Ein einfaches, aber herrliches Gericht.

Dazu passt ein Pils.