

# Pellkartoffeln Rezepte

## Pellkartoffeln Mit Dillquark Und Lachskaviar

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Buffet, Gemüse, Snack, Party, Geburtstag

---

|       |                                    |       |                       |
|-------|------------------------------------|-------|-----------------------|
| 500 g | Kartoffel, fest kochend<br>- klein | 1/2   | Zitrone; Saft davon   |
| 1/2   | geh. TL Kümmel                     | 200 g | Lachskaviar           |
| 200 g | Sahnequark                         |       | Salz                  |
| 1     | Bund Dill; fein geschnitten        |       | Pfeffer, weiß; a.d.M. |

---

Kartoffeln mit Schale gut waschen und in einem Topf mit Wasser, Kümmel und Salz zum Kochen bringen.

Etwa 20 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit Quark mit Dill und Zitronensaft vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abseihen, pellen und in eine Schüssel geben.

Zusammen mit Quark und Lachskaviar servieren.

**Tipp:** Die gepellten Kartoffeln halbieren und einen Klecks Dillquark auf die Schnittfläche geben. Mit Lachskaviar garnieren und als Appetithäppchen reichen.