

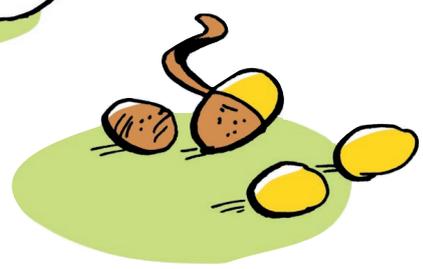
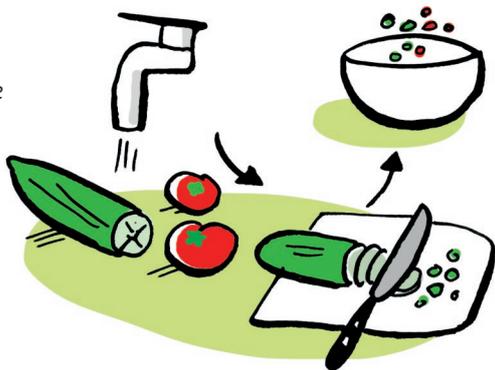


Frühlingshaft

Kartoffeln mit Gemüse-Kräuterquark

Zutaten:

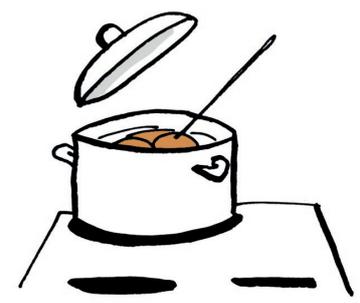
- 1 kg Kartoffeln
- 500 g Quark
- ½ Becher Sahne
- ½ Gurke
- 2 Tomaten
- Schnittlauch
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer



① Wasche die Kartoffeln gründlich.

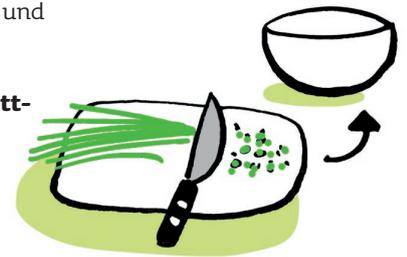


② Gib Wasser in einen großen Kochtopf und koche die Kartoffeln anschließend mit Schale so lange, bis sie gar sind. Wann das ist, kannst du testen, indem du mit einer kleinen Stricknadel oder einem kleinen Messer in die größte Kartoffel stichst. Geht das leicht, dann sind die Kartoffeln gar.



③ Während die Kartoffeln kochen, kannst du den Kräuterquark zubereiten. Wasche hierzu die halbe Gurke und die Tomaten. Schneide beides in kleine Würfel und gib das Gemüse in eine Schüssel. Würze mit so viel Salz, bis es dir schmeckt, und vermische das Ganze.

④ Wasche und trockne Schnittlauch und Petersilie. Schneide die Kräuter klein und gib sie ebenfalls in die Schüssel.



⑤ Verrühre die Gemüse-Kräuter-Mischung mit dem Quark und der Sahne und würze nochmal mit Salz und Pfeffer nach. Der Quark ist nun fertig.

⑥ Wenn die Kartoffeln gar sind, gieße sie in einem Sieb ab (lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen). Schäle sie ab und serviere sie zum Kräuterquark.