

Pellkartoffeln mit Kräuterquark



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg Kartoffeln• Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse...)• 1 Zwiebel, fein gewürfelt• 1/2 TL Salz• 1/2 TL Pfeffer• 500 g Magerquark• 200 g Schlagsahne	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt ca. 30 Minuten gar kochen.2. Kräuter fein schneiden und mit den übrigen Zutaten verrühren.3. Wenn die Kartoffeln fertig sind, die heißen Kartoffeln mit kaltem Wasser kurz abspülen. Wer möchte, kann die Kartoffeln pellen.4. Ran an die Kartoffeln.

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied