

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Avocado Quark

Anzahl: 2 Portionen

Stichworte: Kartoffelgerichte, Gemüsegerichte, Salat, Gewürze

500 g	Neue Kartoffeln		Salz und Pfeffer
1	Vollreife Avocado	1/2	Salatgurke
250 g	Quark (40%)		Basilikumblättchen
	Saft einer Zitrone		

Kartoffeln bürsten, in Salzwasser 20 Minuten kochen.

Avocado schälen, im Mixer pürieren, mit Quark (40%), Saft einer Zitrone zu einer geschmeidigen Creme verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatgurke schälen, raspeln, unter den Quark rühren.

Mit Basilikumblättchen garnieren, zu den Kartoffeln reichen.

Pro Portion ca. 535 Kalorien / 2240 kJ