

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Quark

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

Zutaten			
1	kg	Kartoffeln	-a 10 g
		Salz	1 Pk. Saure Sahne
1		Zwiebel	-a 100 g
		-a 50 g	Pfeffer, schwarz
4		Eier, hartgekocht	1 Spur Zucker
500 g		Magerquark	1 Teel. Zitronensaft
2	Essl.	Öl	1 Bd. Schnittlauch

Kartoffeln waschen und abbürsten. In einen Topf mit kaltem, stark gesalzenem Wasser geben. Zugedeckt, vom Kochen an, 30 Minuten garen. Inzwischen Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Eier schälen. Eigelb durch ein Sieb streichen. In einer Schüssel mit dem Quark verrühren. Öl und saure Sahne nach und nach einrühren. Mit Zwiebel, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss das fein gehackte Eiweiß reingeben. Gut mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch abspülen, trockentupfen und fein hacken. Vor dem Auftragen über den Quark streuen. Mit abgeschreckten, abgezogenen (abgepellten) Kartoffeln servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten, Zubereitung: 40 Minuten

Kalorien je Person: ca. 520 oder 2175 Joule.

Tipp: Wer es mag, kann die Kartoffeln vor dem Servieren mit Butter übergießen.