

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Mariniertem Harzer Käse

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Milchprodukte, Gemüse, Käse, Kartoffel, Deutschland, Diät, Diabetiker

2	Rollen Harzer Käse a 200 g	1	geh. TL Senfkörner
1	Zwiebel		Salz
5	Essl. Essig		Pfeffer
5	Essl. Öl	1	Msp. Zucker
3	Essl. Wasser	1 kg	Kleine Kartoffeln
1/2	geh. TL Kümmel	1/2 Bund	Radieschen

Die einzelnen Käsescheiben voneinander lösen und in eine flache Schüssel geben. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und zum Käse geben.

Essig, Öl, Wasser, Kümmel und grob zerstoßene Senfkörner verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über den Käse gießen. Etwa eine Stunde durchziehen lassen.

Kartoffeln abspülen und mit der Schale je nach Größe fünfzehn bis zwanzig Minuten kochen.

Radieschen putzen, abspülen, in Streifen schneiden und über den Käse geben. Den marinierten Käse zu den heißen Pellkartoffeln servieren.