

Pellkartoffeln mit fränkischem Leinöl-Quark

Leckere Pellkartoffeln mit Quark und Ölmühle Bayreuth Bio Leinöl



 Teile auf Facebook



VORBEREITUNGSZEIT
10 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT
40 Min.



GERICHT
Hauptgericht

KÜCHE
Deutsch, Schlesisch



PORTIONEN
2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Kochtopf
- 1 Messer
- 1 Pfeffermühle

ZUTATEN

- 500 g Frische Kartoffeln Nach Möglichkeit Regional und Bio
- 250 g Quark
- 2-3 EL Ölmühle Bayreuth Bio Leinöl
- 1 kleine Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle (z.B. unser Bio Kampot Pfeffer)
- etwas Frischen Schnittlauch und frische Petersilie

ANLEITUNGEN

1. Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser zum kochen aufstellen
2. Wenn die Kartoffeln kochen, Quark glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen, die Zwiebelwürfel und Kräuter unterheben und auf Seite stellen
3. Nach ca. 30 min. bei den Kartoffeln die Gabelprobe machen, wenn gar, dann abgießen und nach Möglichkeit noch heiß pellen
4. Gepellte Kartoffeln und Quark anrichten
5. Jetzt erst das Leinöl drüber geben und vorsichtig einrühren oder nur über den Quark träufeln
6. Kartoffeln mit Quark und Öl genießen
7. Guten Appetit!



KEYWORD

Kartoffeln, Leinöl, Quark



Hast du das Rezept probiert?

Lass uns wissen wie es war