



Leinöl

Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl

Zubereitung 20 min

Fertig in 45 min

Schwierigkeit leicht

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 EL Kümmel (wenn gewünscht)
- 500 g Magerquark
- 125 ml Milch (1,5 % Fett)
- Salz
- ½ Bund Schnittlauch
- 4 EL Leinöl

Kartoffeln gründlich waschen. Kartoffeln und Kümmel in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt aufkochen; bei mittlerer Hitze zugedeckt 20-25 Minuten kochen.

Inzwischen Quark und Milch verrühren und mit Salz abschmecken.

Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

Kartoffeln in ein Sieb giessen, kalt abschrecken und schälen.

Die G'schwellte (Pellkartoffeln) mit Quark anrichten.

Die Schnittlauchröllchen über den Quark streuen und das Leinöl darüber träufeln.