

Kartoffeln mit Kräuterquark

Zutaten:

500 g Kartoffeln
250 g Speisequark
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Dill
Salz und Pfeffer
etwas Zitronensaft



Foto: Susan Brooks-Dammann, Westend61 / Adobe Stock

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser für 20-30 Minuten kochen, bis sie gar sind.
 Anschließend abgießen und etwas abkühlen lassen.
 Den Quark in einer Schüssel zusammen mit dem gehackten Dill, Zitronensaft, den Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer und dem gehackten Knoblauch gut vermengen.
 Die gekochten Kartoffeln schälen und mit dem Kräuterquark servieren.

