



Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl

Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl

800 g festkochende Kartoffeln

250 g Quark

2 Esslöffel Rinatura Leinöl kaltgepresst Bio

1 kleine Zwiebel, fein gehackt

1 Esslöffel Milch oder Mineralwasser

Salz, Pfeffer

Frischer Schnittlauch

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Pellkartoffeln mit Quark und Leinöl

1.

Kartoffeln gründlich waschen (Schale dranlassen). In einen Topf mit Salzwasser geben. Ca. 20–25 min. kochen, bis sie weich und gar sind. Abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Quark in eine Schüssel geben. Milch oder Mineralwasser einrühren, bis er schön cremig ist. Zwiebel, Salz und Pfeffer dazugeben. Etwas fein geschnittenen Schnittlauch unterheben.

Kartoffeln noch warm servieren (geschält oder mit Schale). Quark dazugeben. Leinöl großzügig über den Quark träufeln.