

REZEPT

Pellkartoffeln mit Rucola-Meerrettich-Quark

ZUTATEN

1,5 kg festkochende Kartoffeln
500 g Quarkcreme
2 Päckchen Frühlingsquark à 200 g
3 EL Schamel Meerrettich Alpensahne
100 g Rucola
250 g Kirschtomaten
Salz, Pfeffer
frische Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Kartoffeln gut waschen und mit Schale ca. 20 Minuten kochen. Die Quarkcreme und den Frühlingsquark glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.

Rucola verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Grob hacken und unter die Quarkmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen, pellen und mit dem Rucola-Meerrettich-Quark anrichten. Mit Kirschtomaten und frischen Kräutern garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
