

Kartoffelquark



Zutaten:

400 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder mehlig kochend)
250 g Quark (40%)
1 EL Senf, mittelscharf
5 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
1 Frühlingszwiebel, fein geschnitten
2 EL Petersilie, fein geschnitten
4 EL Schnittlauch, fein geschnitten
1 TL Bärlauchpesto (alternativ etwas geriebener Knoblauch)
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle
Etwas Milch zum Verdünnen
2 hart gekochte Eier zur Dekoration



Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Kartoffeln abseihen, kurz kalt abbrausen und noch warm schälen. Kartoffeln warm durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. Quark, Senf, Öl und Bärlauchpesto zugeben und mit einem Löffel vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die fein geschnittenen Kräuter und Frühlingszwiebeln untermengen. Hart gekochte Eier pellen, fein hacken und unter die Masse heben. Nach Belieben mit etwas Milch zu einer streichartigen Masse verdünnen.

Schmeckt sehr gut mit Kresse, Essiggurke und Radieschen auf ofenfrischem Bauernbrot.