



## Pellkartoffeln mit Quark und Butter

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g fest kochende Kartoffeln
- 125 g Quark Fettgehalt min.20%
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeifer
- Butter

Zubereitung:

Kartoffel waschen und mit Salzwasser zugedeckt zum Kochen bringen und dann 15-20 Min. garen.

Schnittlauch in feine Röhrchen schneiden und ca.  $\frac{1}{4}$  auf Seite legen. Petersilie ebenfalls Fein schneiden. Quark mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Petersilie unter den Quark heben. Mit dem restlichen Schnittlauch den Quark zur Deko bestreuen. Pellkartoffeln mit Butter, Salz und den Kräuterquark Servieren.

**Guten Appetit**