



kochbus.de · backbus.de



Kartoffeln mit bunten Kräuterquark

Zutaten

- Kartoffeln 2 Kg
- Paprika rot ½ Stück
- Paprika gelb ½ Stück
- Salatgurke ½ Stück
- Zwiebeln 1-2 Stück
- Magerquark 1 Kg
- Butter 80 g
- Gemüsebrühe 150 ml
- frische Kräuter

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, vierteln, kochen.
- 2 Gurke und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- 3 Zwiebeln würfeln und in Butter glasig anbraten, mit Gemüsebrühe oder Apfelsaft ablöschen, vom Herd nehmen.
- 4 Zwiebeln mit Butter und Brühe in eine Schale geben.
- 5 Gewürfelte Paprika, Gurke und den Quark hinzugeben und gut verrühren.
- 6 Mit etwas Salz abschmecken, nach Geschmack auch mit etwas Muskatnuss.
- 7 Kräuter fein hacken und gut unterrühren.

Guten Appetit!

Tipps für Zuhause

- Den Quark können Sie auch mit anderen Zutaten bereichern – probieren Sie es aus!
- Angebratene Zwiebeln sind nicht mehr scharf, dafür aber süß. Statt Butter eignet sich auch Rapsöl.
- Pellkartoffeln sind gesünder und leckerer, sie laugen beim Kochen nicht so aus.