



Pellkartoffeln mit Quarksoße

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	gleich große Kartoffeln
250 g	Magerquark
200 g	Schmand / Saure Sahne
1 Becher	Milch
½ Bund	Petersilie
½ Bunde	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer

Die Kartoffeln gut sauber waschen, mit Wasser aufsetzen und garkochen, ca. 20 Minuten. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln gut abdampfen lassen.

In der Zwischenzeit die Quarksoße vorbereiten: Die Petersilie fein hacken und den Schnittlauch kleinschneiden. Den Quark glatrühren, den Becher Schmand / Saure Sahne hinzugeben und unterrühren. Den Schmandbecher mit Milch füllen, die Milch langsam zum Quark und Schmand geben und alles miteinander glatrühren. Gut würzen und die Kräuter unterrühren.