

Leckerer Kräuterquark

Kartoffeln sind lecker und gesund. Sie enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe. Gewöhnlich werden die geschälten Knollen im geschlossenen Topf 30 Minuten mit wenig Wasser gegart. Man kann sie aber auch ungeschält garen und erst vor dem Essen pellen. Das sind die sogenannten *Pellkartoffeln*. Schmecken noch besser!

Zutaten

250 g Magerquark
100 ml Milch
1 Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
Thymian
Majoran
Pfeffer, Salz

Zubereitung

- 1** Schäle die Zwiebel und schneide sie in ganz kleine Würfel.
- 2** Schneide Schnittlauch und Petersilie klein.
- 3** Gib den Quark und die Milch in eine Schüssel und verrühre beides gut.
- 4** Gib die Kräuter und Gewürze dazu und mische wieder gut durch.
- 5** Schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Fertig!



Das ist lustig!

Kartoffeln werden regional auch **Grumbiere**, **Erdäpfel** oder **Bumser** genannt.