

Frühlingskartoffeln mit Radieschen & Schnittlauch- quark

— Bio Kochbox KW 15



Frühlingskartoffeln mit Radieschen & Schnittlauchquark



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 1 Bund Radieschen
- 250 g Speisequark
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Zitronensaft

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser ca. 15–20 Minuten garkochen. Währenddessen Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch pellen und feinhacken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und feinhacken und mit Quark, Knoblauch und Zitronensaft verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Mit Quark und Radieschen servieren.