

# Pellkartoffeln mit Kräuterquark



## Das brauchst du:

1 kg Kartoffeln

1 kg Quark

250 g Sahne

Salz und Pfeffer

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

$\frac{1}{2}$  Bund Liebstöckel

$\frac{1}{2}$  Bund Kerbel

\* Topf

\* Messer

\* Schüssel

\* Brett

\* Löffel

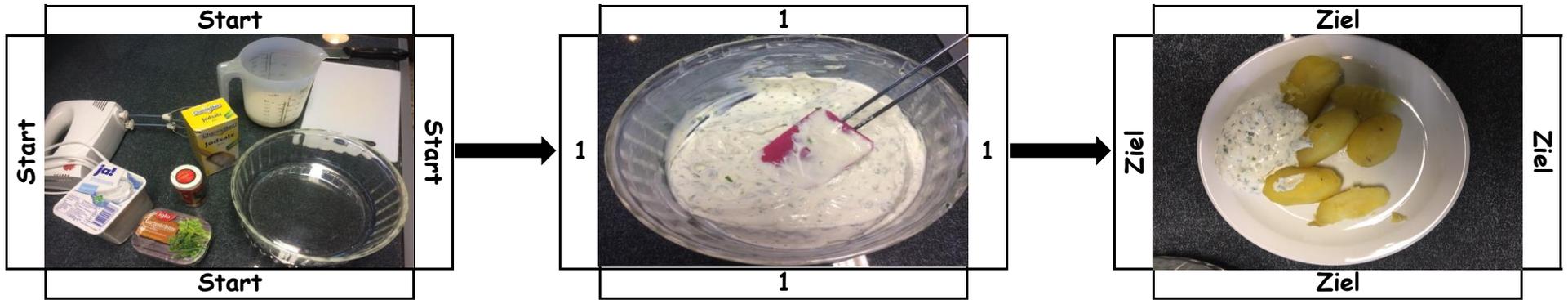
\* Sieb

\* Topflappen

## So geht's:

1. Quark und Sahne in einer Schüssel miteinander vermengen, bis alles schön cremig ist.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kräuter waschen und trocken schütteln. Fein hacken und unter den Quark mischen.
4. Quark mit den Kräutern ca. 20 Minuten ziehen lassen und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält im kochenden Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
6. Kartoffeln auf einem Sieb abgießen, abpellen und mit dem Kräuterquark servieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt



Du hast es geschafft!

Guten Appetit!