

Quarkkartoffeln

Cirka 1 Kilogramm Kartoffeln

500 g Quark

1 Bund Frühlingszwiebeln

Milch evtl Sahne

Pfeffer

Salz

Kräuter: Schnittlauch, Bärlauch (oder Knoblauch), Kerbel,

Die Kartoffeln in genügend Salzwasser kochen.

Während der Zeit die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden, die Kräuter fein hacken und mit dem Quark in eine Schüssel geben. (wer will, kann dabei auch den Mixer verwenden) Würzen nach eigenem Geschmack und evtl mit Milch verflüssigen oder mit Sahne verfeinern. Wer will kann auch weitere Kräuter hinzufügen oder statt Quark Schmand verwenden um so eine einfache Frankfurter grüne Sauce zu machen, die auch zu einem Fischgericht gut passt.