

Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Zutaten:

- 700g mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 400g Magerquark
- 100g Salatgurke
- 120g Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer

Wasche die Kartoffeln gründlich ab und lege diese in einen Topf mit Salzwasser. Bringe das Wasser zum Kochen und lasse sie 20 Minuten garen.

Wasche inzwischen die Radieschen, die Gurke, den Schnittlauch und Petersilie und schneide die Radieschen und Gurken in feine Streifen sowie die Kräuter sehr fein. Schäle den Knoblauch und presse ihn in den Quark. Füge die Radieschen, Gurken, Kräuter, den Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer hinzu und verrühre alles gut.

Serviere den Dip zusammen mit den Kartoffeln.