

Kräuterquark

Flynn und ich sind spontan der glühenden Stadt entflohen und haben ein paar schöne Tage an der Nordsee verbracht. Neben Sonne, Strand, Meer und dem obligatorischen Fischbötchen, habe ich mich außerdem auf die tollen Dinge, regionaler Bauern gefreut. Flynn und ich haben beinahe jeden Tag unseren Kirsch-, Himbeer- und Erdbeervorrat aufstocken müssen, weil einfach alles so unglaublich lecker geschmeckt hat! Aber auch die Kartoffeln sind nicht zu unterschätzen und schmecken, so frisch vom Feld, einfach ganz anders! So habe ich natürlich auch einen Sack Kartoffeln in den Kofferraum gehievt und nach Berlin importiert. Hier angekommen haben sie von mir ein Upgrade bekommen und durften, statt wie sonst immer nur Beilage, diesmal die Hauptrolle übernehmen. Etwas Quark mit frischen Kräutern dazu und fertig war unser Essen, dass uns auch wieder zu Hause angekommen, ein bisschen in Nordsee-Erinnerungen hat schwelgen lassen!

Zutaten für 500 gr Kräuterquark

- 250 gr - Magerquark
- 150 gr - Naturjoghurt
- 2 EL - Petersilie, fein gehackt
- 1 EL - Dill, fein gehackt
- 1 EL - Schnittlauch, fein geschnitten
- - Salz & Pfeffer

Zutaten Kartoffel

- 1 kg - Kartoffeln
- 50 gr - Schinkenspeck
- 2 EL - Leinöl

Zubereitung:

1. Für den Kräuterquark zunächst den Magerquark mit dem Naturjoghurt cremig rühren.
2. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und alles gut vermengen.
3. Die Kartoffeln kochen (je nach Größe 30-40 Minuten).
4. Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten.
5. Die fertigen Kartoffeln, falls gewünscht, schälen und halbieren. Den Kräuterquark raufgeben, ein paar Speckwürfel darüberstreuen und etwas Leinöl darüberträufeln.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia