

SO SCHMECKT LEINÖL.

PELLKARTOFFELN MIT QUARK UND LEINÖL

So einfach geht's:

Kochen Sie die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar. Geben Sie den Quark in eine Schale und würzen ihn nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer und frisch gehacktem Schnittlauch. Besonders cremig wird der Quark übrigens, wenn Sie etwas Milch, Schmand oder Saure Sahne dazugeben. Im Spreewald wird das Leinöl typischerweise mit dem Quark verrührt, Sie können aber auch einen Löffel davon über jede Portion geben.

Guten Appetit!

Spreewälder
Leinöl®

· FRISCH GEPRESSTES TRADITIONSÖL ·

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

- ▶ 1,2 kg Pellkartoffeln
- ▶ 500 g Quark
- ▶ 3 EL Milch, Schmand oder Saure Sahne
- ▶ 1 Bund frischer Schnittlauch
- ▶ 4 EL Spreewälder Leinöl
- ▶ etwas Pfeffer und Salz

Rezeptempfehlung aus Burg

