Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Gemüse

Kartoffel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1,5kg Kartoffel(n)
» 300g Quark
» Salz & Pfeffer
» 1 Bd. Schnittlauch
» 700g Möhre(n)
» 400g Porree
» 30g Butter/Margarine
» 150ml Instant-Gemüse-Brühe
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
bis 5€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der Schale in Wasser ca. 20min garen.

2. Speisequark in einer Schüssel glatt rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in feine Röllchen teilen und unter den Quark ziehen. Zugedeckt kühl stellen.

3. Die Möhren gründlich waschen, putzen und ungeschält in dünne Scheiben hobeln. Vom Porree die äußeren Blätter entfernen. Das Gemüse abbrausen, von den Enden befreien und in feine Ringe schneiden.

4. Die Hälfte der Butter in einem weiten Topf erhitzen. Möhren und Porree darin 5min andünsten. Die Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt in weiteren 5-10min bissfest garen.

5. Kartoffeln abgießen und warm halten. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Mit der übrigen Butter unter das Gemüse ziehen. Mit Kartoffeln und Quark auf Tellern anrichten.

Nährwerte: 500kcal/E19g/F15g/KH69g pro Portion

angelegt am: 11.02.2005 Rezept-Nr: 1515

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke