



## Pellkartoffeln mit Flammkuchen-Quark

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln (festkochend)  
200 g Schmand  
250 g Magerquark  
75 g magere Speckwürfel (alternativ Kochschinken)  
1 TL Senf  
1 EL gutes Öl (Leinöl/ Olivenöl)  
2 Frühlingszwiebeln  
Pfeffer /Salz

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen und im Topf mit Wasser bedeckt bei mittlerer Hitze garen (30-40 Min. je nach Größe). Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Schmand, Magerquark, Senf und Öl glattrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Speck und Frühlingszwiebeln unterheben. Kartoffeln bei Bedarf schälen und mit dem Flammkuchen-Quark servieren.

### Tipps & Tricks zum Rezept:

Wer die Speckwürfel gerne feiner mag, zerkleinert diese in der Moulinette.  
Überprüfe ob deine Kartoffeln gar sind, indem du sie mit einem spitzen Messer einstichst. Gleiten die Kartoffeln wieder vom Messer sind diese gar, bleibt das Messer stecken dürfen sie noch eine weitere Runde köcheln.  
Tauche die Kartoffeln vor dem schälen kurz in kaltes Wasser, so lässt sich die Haut besser abpellen. Achte bei der Wahl deiner Kartoffeln auf eine festkochende Sorte. Ich bin auch ein großer Fan der kleinen Drillinge. Diese sind meist so wunderschön und die Haut so fein, dass Sie mit Schale gegessen werden können. ...So sparst du also nochmals Zeit. ;)



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)