



1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich reinigen.



2. Die Kartoffeln in den Topf geben und zur Hälfte mit Wasser bedecken. Das Wasser im geschlossenen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Temperatur 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.



3. Eine Garprobe durchführen. Die Kartoffeln über der Spüle in das Abtropfsieb schütten und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln auf die Kuchengabel spießen und mit dem Gemüsemesser pellen.

TIPP: Bei starken Verschmutzungen eine Gemüsebürste verwenden.

Zutaten für 4 Portionen:
- 8 bis 9 mittelgroße Kartoffeln (ca. 800 g)

Arbeitsgeräte:
- Grundausrüstung
- Topf mit Deckel
- Kuchengabel

| Kräuterquark | | |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Zutaten | Vorbereitung | Zubereitung |
| 250g Quark etwas Milch | - in einer Schüssel bereitstellen - zugeben und zu einer cremigen Masse verrühren | - zu einem cremigen Quark verrühren |
| <u>je nach Geschmack:</u> | | |
| Zwiebeln, Knoblauch | - schälen, würfeln und hinzufügen | |
| Salz, Pfeffer, Paprika, Curry usw. | - würzen | |
| Petersilie, Dill, Schnittlauch usw. | - putzen, waschen, klein schneiden und hinzufügen | |