

## REZEPT

# Pellkartoffeln mit Rucola-Meerrettich-Quark

## ZUTATEN

1,5 kg festkochende Kartoffeln  
500 g Quarkcreme  
2 Päckchen Frühlingsquark à 200 g  
3 EL Schamel Meerrettich Alpensahne  
100 g Rucola  
250 g Kirschtomaten  
Salz, Pfeffer  
frische Kräuter zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln gut waschen und mit Schale ca. 20 Minuten kochen. Die Quarkcreme und den Frühlingsquark glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.

Rucola verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Grob hacken und unter die Quarkmasse heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln abgießen, pellen und mit dem Rucola-Meerrettich-Quark anrichten. Mit Kirschtomaten und frischen Kräutern garnieren.

---

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)

---