

Pellkartoffeln mit Kräuterquark

(5 Kinderportionen)

Menge	Zutat
400 g	Kartoffeln
1	Ei, hartgekocht
250 g	Speisequark
150 g	Naturjoghurt
50 g	Geriebener Käse, z. B. Gouda
2 EL	Dill, gehackt
1 TL	Senf, mild
	Jodsalz, Pfeffer

So wird's gemacht:

- Kartoffeln kochen.
- In der Zwischenzeit Ei pellen und mit einer Gabel fein zerdrücken.
- Quark, Joghurt, Käse, Dill und Senf miteinander glattrühren; Ei unterrühren und mit Gewürzen abschmecken.
- Pellkartoffeln pellen und mit Kräuterquark servieren.

Tipp zur Zubereitung:

- Dazu passt eine Knabberrohkost oder ein Salat.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



verbraucherzentrale

Niedersachsen

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

Langer Hof 6
38100 Braunschweig

www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de
E-Mail: kitavernetzung@vzniedersachsen.de
Tel.: 0531 618310-31