

# SPREEWALD- KLASSIKER

## PELLKARTOFFELN MIT QUARK UND LEINÖL

Zutaten für vier Portionen  
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

1,2 kg Pellkartoffeln

500g Quark

3 EL Milch, Schmand oder  
Saure Sahne

1 Bund frischer Schnittlauch

4 EL Spreewälder Leinöl®  
etwas Pfeffer und Salz

Kochen Sie die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar. Geben Sie den Quark in eine Schale und würzen ihn nach Belieben mit Salz und Pfeffer und frisch gehacktem Schnittlauch. Besonders cremig wird der Quark, wenn Sie etwas Milch, Schmand oder Saure Sahne dazugeben. Im Spreewald wird das Leinöl typischerweise mit dem Quark verrührt. Sie können aber auch einen Löffel davon über jede Portion geben – oder Sie formen in die Quarkportion auf dem Teller einfach eine Vertiefung und fügen das Leinöl an dieser Stelle hinzu.  
Guten Appetit!

