

Kartoffelpuffer mit Postelein-Quark *

Zutaten für 4 Personen

50g Postelein
1 Kilo Kartoffeln
400g Magerquark (20%)
1 Ei
1 kleine Zwiebel
60g Mehl
1 Knoblauchzehe
Muskat, Salz, Pfeffer
Kräutersalz, Pfeffer
etwas Oliven- oder Rapsöl
Curry

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, grob reiben, in ein Haarsieb geben und gut ausdrücken. Das Kartoffelwasser abgießen. Ei, Mehl und Salz unter die geriebenen Kartoffeln mischen, mit Muskat würzen. Aus dem Teig flache Puffer formen und in heißem Öl knusprig braten.

Den Postelein waschen, trockenschütteln und mit den Stielen grob schneiden.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zwiebelwürfel und Knoblauch zum Quark geben, mit Kräutersalz, Pfeffer und Curry nach Geschmack würzen und gut verrühren. Zum Schluss den gehackten Postelein zufügen und unterheben. Zu den frischen Kartoffelpuffern servieren.