

Radieschen Quark mit Frühkartoffeln

Zutaten

ca. 1kg neue Kartoffeln,
Salz,
400g Quark 20%,
300g Naturjoghurt 3,8%,
1TL Kürbiskernöl geröstet (ersatzweise Olivenöl),
1-2 Knoblauchzehe,
2 Bundzwiebelstangen,
Pfeffer, Zucker,
4 TL Zitronensaft,
1 Bund Radieschen,
100g Rucola

Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen, eventuell bürsten, da sie nicht geschält werden. Anschließend kochen.

Quark, Joghurt und Öl verrühren, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Den Knoblauch, je nach eigenem Geschmack 1-2 hinein pressen.

Radieschen, das Grün, wenn es schön ist, abschneiden und die Hälfte zur Seite legen. Die Radieschen waschen und in dünne Stifte schneiden. Die Bundzwiebeln waschen und fein schneiden und zum Quark dazugeben. Rucola und Radieschen grün waschen und trocknen. Beim Rucola die groben Stiele entfernen, den Rest, sowie das Radieschen grün fein schneiden und je ein Drittel von den Radieschen und dem Rucola mit Radieschen Blätter, unter den Quark heben.

Die Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.

Den Quark mit den restlichen Radieschen und Rucola/Radieschen Blätter darauf verteilen und mit den Kartoffeln servieren.