

**Titel des
Rezepts:**

„Gequellte mit Quark“ des Pfälzers Leibgericht

**Zutaten für X
Personen:**

4

- 1,2 kg Kartoffeln
- 500 g Magerquark
- frische Kräuter nach Wahl, am besten aus dem Garten oder der Fensterbank (z. B. Petersilie, Schnittlauch etc.)

Zutaten:

- 2-3 EL Mineralwasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen. Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser geben. Sie sollten zu zwei Dritteln mit Wasser bedeckt sein.
- Die Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen, je nach Größe auch länger. Mit einem Küchenmesser die Garprobe machen.
- In der Zwischenzeit Quark in eine Schüssel geben. Die Kräuter waschen und fein hacken. Kräuter und Mineralwasser zum Quark geben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
- Die gequellten Kartoffeln mit Quark servieren.

