

Frühkartoffeln mit Kräuterquark *Ein vergnüglicher Sommerspass!*

300 g Frühkartoffeln in Scheiben schneiden. In der Bratpfanne **Butter** schmelzen und die Kartoffeln darin goldgelb braten. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Für die Sosse **4 EL Magerquark** mit **1 Hdv. verschiedenen Kräutern** (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Dill, Estragon), fein geschnitten, verrühren. Die Sosse kurz vor Bratende der Kartoffeln dazu geben und nur warm werden lassen.

2 hartgekochte Eier halbieren, mit **Rauchlachs** garnieren und auf die angerichteten Kartoffeln setzen.

