

*Frühkartoffeln mit einem Dill-Gewürzgurken-Dip  
Um 30 Grad heiss? Da kommt dieses Menü genau richtig!*

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

**3 Gewürzgurken** fein würfeln und mit **200 g Magerquark**, **Dill**, **Blumenpfeffer** und **Paprika** verrühren.

Den Dip mit **6 Tranchen Kochschinken** zu den Kartoffeln hübsch anrichten – dann wird der Kopf wieder kühl...!

