Bratkartoffeln mit einem Peperoncino-Schnittlauch-quark
Ein wohltuendes Zusammenspiel von Farben und Aromen!

La Mise en Place:

300 g festkochende Kartoffeln, 1 Peperoncino, 1 Bund Schnittlauch, Kräuterbutter, Pfeffermühle, 2 TL Kreuzkümmel, 4 EL Magerquark

Die Vorbereitung:

300 g festkochende Kartoffeln in Scheiben schneiden. Peperoncino fein und Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Kräuterbutter schmelzen und die Kartoffeln darin gold-gelb braten. Mit Pfeffer bestreuen.
Peperoncino mit dem Kreuzkümmel trocken rösten und etwas auskühlen. Beides mit Magerquark und Schnittlauch verrühren.

Die Vollendung:

Wenn die Kartoffeln gar sind, die Quarkcreme so gut darunter ziehen, dass jede Scheibe davon umhüllt ist – da stimmt einfach alles!

Das passt dazu:

Mit ein paar Tranchen Roastbeef oder Ofenschinken servieren