Frühkartoffeln mit einer Bärlauch-Mayo

La Mise en Place:

300 g Frühkartoffeln, 3 EL Quark, 2 TL Mayo, 1 Bund Bärlauch, wenig Zitronensaft, Pfeffermühle, Butter, Rauchlachs

Die Vorbereitung:

Die Frühkartoffeln in Scheiben schneiden. Für den Mayo-Dip Quark, Mayo, Bärlauch, fein gehackt, ganz wenig Zitronensaft und Pfeffer miteinander verrühren.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Kartoffeln darin goldgelb braten. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Den Dip mit einem Happen Rauchlachs zu den Kartoffeln servieren – sehr, sehr lecker!