



### Pellkartoffeln mit Kräuterquark

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kg	Kartoffeln, festkochend	Gut waschen und mit der Schale im Kartoffeldämpfer ca. 30 Minuten weich garen
4	Eier	Hart kochen (10 Minuten)
250 g	Quark	Quark mit Creme Fraiche glatt rühren, würzen, Kräuter waschen, Stiele entfernen und fein schneiden oder hacken, durchziehen lassen
½ Becher	Creme Fraiche	
	Salz, Pfeffer, Zucker	
1 Bund	Frische Kräuter *	
1 Pckg.	Salatherzen	Salatherzen waschen, gut abtrocknen lassen, auf einem Teller mit dem Ei dekorieren, Quark zugeben und heiße Kartoffeln als letztes anrichten