Die Rezeptidee der Woche: *Woche 17/ 2014*

Der Hofladen

Radieschenquark mit Pellkartoffeln

Zutaten für ca. 2 - 3 Personen:

250g Speisequark

2 EL Sauerrahm

2 Bund Radieschen

1 Bund Schnittlauch

1 TL Zitronensaft

Salz & weißen Pfeffer

500g schmackhafte Kartoffeln wie Linda

Zubereitung:

1. Radieschen gründlich säubern und raspeln. Mit den Händen das Wasser ausdrücken.

2. Schnittlauch waschen und klein hacken.

3. Radieschen, Schnittlauch, Quark und Sauerrahm gut verrühren.

4. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Zitronensaft abschmecken.

5. Kartoffeln kochen und pellen.

Tipp: Der Radieschenquark schmeckt auch auf einem frischen Vollkorn- oder Bauernbrot.