

## **Pellkartoffeln mit Kräuterquark**

### Zutaten für 15 Personen:

5 kg Pellkartoffeln (Bio-Kartoffeln können mit Schale gegessen werden)

Für den Kräuterquark:

12 Lauchzwiebeln

4 Knoblauchzehen

2 kg Quark (kein Magerquark)

4 Becher Crème fraîche oder Schmand

400 g Remoulade

2 TL Zucker

Petersilie oder Kräuter (auch tiefgekühlt möglich)

Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale kochen.

Lauchzwiebeln in Ringe und den Knoblauch klein schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch mit den übrigen Zutaten verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

*Von Johanna Dülberg*