

Gschwelti mit Quarksauce von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

2.1 kg Kartoffeln festkochend	
5.0 g Curry	
625 g Magerquark	
8.0 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
1.0 Bund Petersilie, frische	
10 g Salz	und Pfeffer
100 g Schnittlauch	
20 g Senf	

Zubereitung: Kartoffeln gut waschen und abbürsten. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 45 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit den Kräuterquark zubereiten. Dazu von der Knoblauchzehe die Schale abziehen, Peterli hacken, Schnittlauch mit der Schere in Röllchen schneiden. Quark in eine Schüssel geben. Knobli hineinpressen, Peterli und Schnittlauchröllchen unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Senf abschmecken.