

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Bratkartoffeln mit Quarkdip

Zutaten für 4 Personen:	
1,5 kg Kartoffeln	1 Bund Schnittlauch
Sonnenblumenöl	500 g Quark
Salz, Pfeffer, Paprika	1 EL Essig
300 g kleine Champignons	4 EL Milch
2 Zwiebeln	1 TL Zucker

### Zubereitung:

Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 20 Minuten kochen. pellen und in Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin 15–20 Minuten braten.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Auf eine Platte geben und abdecken.

Halbierte Champignons und Zwiebelwürfel anbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln zugeben und einige Male wenden.

Schnittlauch in Ringe, Quark, Essig und Milch glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bratkartoffeln anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen. Kräuterquark dazu reichen.

©RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer