



Kartoffel mit Tomaten- und Kräuterquark

20 Personen 25 Personen 50 Personen

50 Magerquark	1000	1250	2500
12 ml Milch	240	300	600
Frische Kräuter	0	0	0
0,125 Stück Zwiebel	2,5	3,125	6,25
Pfeffer	0	0	0
Salz	0	0	0
0,05 g Joghurt	1	1,25	2,5
25 G Creme fraiche	500	625	1250
2 EL Tomatenmark	40	50	100
1 EL Tomatenketchup	20	25	50
Paprikapulver	0	0	0
0,125 kg Kartoffeln	2,5	3,125	6,25

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Kräuterquark:

Die Hälfte des Quark mit der Milch vermengen. Die Kräuter klein schneiden, Zwiebel fein hacken, Gurke waschen und fein würfeln. Kräuter mit Zwiebel, Gurke und dem Speisequarkgemisch vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomatenquark: Quark, Joghurt, Creme fraiche, Tomatenmark, Tomatenketchup, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen und abschmecken.

Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen.