



## Rezept für KW 18-29

### Frühkartoffeln mit Sommerquark

500 g Frühkartoffeln  
250 g Quark 20 %  
100 g Schmand  
1 EL Zitronensaft  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Paprika, rot  
1 EL Olivenöl  
Kräutersalz  
Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß

Kartoffeln gründlich bürsten, in Salzwasser garen und gut aus- dämpfen lassen.

In der Zwischenzeit Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln fein schneiden. Quark mit Schmand, Öl, Zitronensaft und Gewürzen verrühren und pikant abschmecken. Paprika und Schnittlauch unterheben und zu den Kartoffeln servieren.



### Tomaten-Mozzarella-Crostini

4 Tomaten  
250 g Mozzarella  
100 g Oliven ohne Stein  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
etwas getr. Oregano  
Kräutersalz  
Pfeffer  
4 Scheiben Vollkornbrot  
etwas Basilikum

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen.

Den Mozzarella abtropfen lassen und wie die Tomaten und Oliven in kleine Würfel schneiden.

Die Knoblauchzehe abziehen und durchpressen.

Aus dem Olivenöl, dem Knoblauch und den Gewürzen eine Marinade herstellen und über das Tomaten-Mozzarella-Gemisch geben.

Die Brotscheiben toasten, den Tomaten-Mozzarella-Belag auf den Brotscheiben verteilen. Das Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und das Brot damit garnieren.