



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



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

Rezept für KW 18-29

Frühkartoffeln mit Sommerquark

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

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