

Rezepte für Singles

4 Grundzutaten: Grenaille Kartoffeln oder Drillinge | Quark | Lachs geräuchert | Sahne

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und geräuchertem Lachs

Zutaten für 2 Personen:

300 g Grenaille Kartoffeln oder Drillinge
200g Quark
150 g geräucherter Lachs (Scheiben)
etwas Rosmarin / Thymian / Knoblauch
Salz und Pfeffer
etwas Olivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, abkochen und mit Schale halbieren. Auf einem Backblech etwas Olivenöl verteilen, unterwürzen mit Salz und Pfeffer und darauf die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten legen. Grob gezupften Rosmarin und Thymian sowie angedrückten Knoblauch darauf verteilen und bei 200 Grad ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Quark mit Salz, Pfeffer etwas gehacktem Knoblauch und frischen Kräutern abschmecken. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, auf einen Teller geben. Dazu einen ordentlichen Löffel Quark sowie ein paar Scheiben Lachs anrichten

Schaumige Kartoffelsuppe aus dem Sahnesiphon

Zutaten für 2 Personen:

125 g Grenaille Kartoffeln oder Drillinge
200 g Sahne
1 EL Butter Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale weich kochen. Butter in einem Topf schmelzen mit Sahne ablöschen und aufkochen. Die weich gekochten Kartoffeln vierteln und mit einem Pürierstab unter die Sahne mixen. Mit Muskat und Salz abschmecken. Die Masse durch ein Sieb in einen Sahnesiphon geben und eine Kapsel aufschrauben.

„blitz“ Kartoffelsalat

300 g Grenaille Kartoffeln oder Drillinge
100 g Quark
2 EL Olivenöl
1 EL Weißwein
Essig
Salz, Pfeffer, Zucker
frische Kräuter

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale weich kochen. In einer Schüssel Quark mit Öl, Essig und Gewürzen abschmecken. Kräuter hacken, Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Quark geben.