



Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Spiegelei

Zubereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 2 Personen

600 g Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
300 g Speisequark
30 ml Milch
60 g OSCHO BIO Salatfein
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl
2 Eier
Paprikapulver



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser je nach Größe ca. 30 Minuten kochen, bis sie gar sind.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Speisequark und Milch in eine Schüssel geben, die frischen Kräuter sowie OSCHO BIO Salatfein hinzufügen und gut vermengen. Knoblauch schälen und in den Quark pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz bevor die Kartoffeln gar sind das Öl in einer Pfanne erhitzen und die beiden Eier hineinschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Eier bei mittlerer Hitze braten, bis das Eiweiß gestockt ist.

Kartoffeln abgießen und zusammen mit Spiegelei und Quark servieren.