



## HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

### Rezept-Tipp



## Pellkartoffeln mit Quark und Bergland-Leinöl

*Ein leichtes Gericht, verfeinert mit Leinöl von der Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e.G.:*

Ein Klassiker der leichten Küche aus dem Erzgebirge!

#### Zutaten (für 4 Personen):

8 Bergland-Kartoffeln

250 g Quark

1 kleine Zwiebel

Bergland Frischmilch

Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Bergland-Leinöl

#### Zubereitung

Zuerst die Bergland-Kartoffeln abspülen und im Topf garkochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Schnittlauch kleinschneiden. In einer Schüssel den Quark und die Frischmilch verrühren, die Zwiebel und den Schnittlauch hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln mit dem Quark und dem Bergland-Leinöl anrichten und servieren. Dazu eignet sich beispielsweise hervorragend eine frische Leberwurst unserer Heimatgenuss-Fleischereien.