

# Rezeptempfehlungen

## Kartoffel-Quark-Pflanzerl

- 1 Die geschälten Kartoffeln 20-30 Minuten garen. Abgießen und leicht abkühlen lassen. Währenddessen das Brot von der Rinde befreien und grob würfeln, in eine Schüssel legen. Milch und Eier verrühren und hinzugeben.
- 2 Die Kartoffeln zu einem Püree verarbeiten. Die Frühlingszwiebeln mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Petersilienblätter fein hacken. Den Käse entrinden und klein würfeln oder grob raspeln. Alle Zutaten mit dem Quark, Salz und Pfeffer zum eingeweichten Brot geben und kräftig durchkneten.
- 3 Butter in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig Küchlein (2cm dick) formen und im Fett goldbraun und knusprig braten.

## Zutaten:

- 500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, z. B. [Laura Desiree](#)
- 80 g Misch-oder Bauernbrot
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 2 Frühlingszwiebeln
- Petersilie
- 60 g Emmentaler
- 150 g Quark
- Salz/Pfeffer