



 45 Minuten

 Einfach

## GURKEN-KARTOFFEL-SALAT MIT QUARK

So lecker frisch auch ohne Mayonnaise! Unser leichter Gurken Kartoffel Salat kann mit der klassischen Variante allemal mithalten. Unfassbar cremig - ob als Sommersalat zum Grillen oder einfach so!

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Für den Kartoffelsalat zuerst die Kartoffeln gründlich abbürsten. In Salzwasser mit Schale ca. 20 - 25 Min. kochen. Kartoffeln abgießen und pellen. Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüsebrühe aufkochen und über die Kartoffeln gießen. 15 - 20 Min. durchziehen lassen.

### SCHRITT 2

Gurken abspülen und streifig schälen. Gurken in Scheiben schneiden. Radieschen putzen, abspülen und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen und fein schneiden.

### SCHRITT 3

Frühlingsquark mit Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gemüsebrühe von den Kartoffeln unterrühren, sodass eine sämige Sauce entsteht. Eventuell noch etwas Gemüsebrühe zufügen. Dann mit den Kartoffeln gut mischen. Gurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln locker unterheben. Den Kartoffelsalat mit Kresse garniert servieren.

### NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1248/299

Fett (g): 10,5

Kohlenhydrate (g): 35



### Zutaten

4 Portionen

750 g kleine Kartoffeln

Salz

200-250 ml Gemüsebrühe (alternativ Gemüsefond aus dem Glas)

2 Mini-Gurken

1 Bund Radieschen

4 Frühlingszwiebeln

300 g MILRAM Frühlingsquark

3-4 TL Meerrettich aus dem Glas

Pfeffer

Kresse zum Garnieren

Eiweiß (g): 14