

Gschwellti mit Eier-Hüttenkäse und Gemüsestängeli mit Eier-Quark-Dipp

Znacht für 4 Personen

Zutaten Gschwellti mit Eier-Hüttenkäse

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 200 g Hüttenkäse natur
- 2 hart gekochte Eier
- 1 Essiggurke
- ½ Bund Schnittlauch
- wenig Herbamare-Streuwürze

Zubereitung

Kartoffeln in eine Pfanne geben und mit Wasser knapp bedecken. Mit dem Pfannendeckel zudecken und aufkochen. Nun die Hitze reduzieren und die Kartoffeln rund 20 Minuten, halb zugedeckt, weich kochen. Wenn man den Pfannendeckel während der Kochzeit ganz auf der Pfanne lässt, zerplatzen die Kartoffeln gerne. Die Kartoffeln sind fertig, wenn man diese mit einem Küchenmesser leicht einstechen kann. Wasser vorsichtig abschütten und die Kartoffeln etwas auskühlen lassen. Auf vier Teller verteilen und längs, bis zur Hälfte einschneiden, wenig aufklappen.

Hüttenkäse in eine Schüssel geben, die hart gekochten Eier schälen und in Würfel schneiden, die Essiggurke ebenfalls würfeln und beides zum Hüttenkäse mischen. Mit wenig Herbamare würzen. Schnittlauch mit der Schere in feine Rädli schneiden, die Hälfte unter die Hüttenkäsemasse mischen. Nun die Masse auf die Kartoffeln verteilen. Den restlichen Schnittlauch darauf verteilen und servieren.

Zutaten Gemüsestängeli mit Eier-Quark-Dipp

- 180 g Magerquark
- 1 hart gekochtes Ei
- ein paar Radisli
- ½ Bund Schnittlauch
- wenig Zitronensaft
- wenig Herbamare Streuwürze
- 8 Rübli

Zubereitung

Quark in eine Schüssel geben, das Ei schälen und fein würfeln. Radisli waschen, Stielansatz und Wurzel abschneiden und fein würfeln. Die Hälfte zum Quark geben. Schnittlauch waschen und mit der Schere in feine Rädli schneiden. Ebenfalls die Hälfte zum Quark geben. Zitronensaft zugeben, mit wenig Herbamare würzen und gut mischen. Den Quark nun vorsichtig in 4 kleine Gläser oder Schalen verteilen. Mit dem restlichen Schnittlauch und den restlichen Radisliwürfel garnieren, d.h. auf jeder Portion ein wenig verteilen. Rübli schälen und in Stängeli schneiden. Direkt in die Schälerei verteilen und servieren!

