

# Pellkartoffeln mit Joghurt

## Pellkartoffeln mit Joghurt & Gurke

Kartoffeln mit Quark gehen irgendwie auch immer und weil das mit dem Quark bei uns immer ein wenig problematisch ist, gab es Pellkartoffeln mit Joghurt. Ich liebe Pellkartoffeln. Die kann man mit so vielen Dingen kombinieren, sie machen super satt und haben nicht all zu viele Kalorien. Zudem sind gerade Pellkartoffeln einfach und schnell in der Zubereitung. Da ich Speisequark, so wie man ihn aus Deutschland kennt, hier nur bei Lidl kaufen kann, habe ich einfach griechischen Joghurt mit 2 % Fettgehalt verwendet. Lidl ist leider knapp 90 km entfernt und für Quark wollte ich mir das nicht antun.

Zum Joghurt habe ich rote Zwiebel und frische Salatgurke gegeben. Das war super lecker. Im Normalfall hätte ich noch frischen Knoblauch verwendet, da ich aber am Nachmittag einen Zahnarzttermin hatte, habe ich darauf schweren Herzens verzichtet. Gewürzt habe ich den Joghurt einfach nur mit Salz, Pfeffer und Zwiebelpulver, sowie etwas getrocknetem Dill und Petersilie. Ein super einfaches, aber trotzdem sehr leckeres Essen.

---

---

## **Pellkartoffeln mit Joghurt**

Für die Pellkartoffeln mit Kräuter-Joghurt zuerst die Kartoffeln in reichlich kochendem Salzwasser für etwa 20 Minuten kochen, abgießen und abdampfen lassen. Währenddessen die Gurke gründlich abspülen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Anschließend erst in Streifen und dann in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Joghurt zusammen mit den Gurken- und Zwiebelwürfeln in eine Schüssel geben und gut vermengen. Dill, Petersilie, Salz und Pfeffer dazu geben und alles gut miteinander verrühren. Die fertigen Pellkartoffeln zusammen mit dem Joghurt anrichten und genießen.

---

## **WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR KARTOFFELGERICHTE**



## **Roasted Potatoe Salad**



## **Gnocchi mit Gemüse in Rahmsauce**



## **Pellkartoffeln mit Joghurt**



## **Kartoffelsalat mit Mayonnaise & Ei**



**Kartoffelpuffer**



**Gnocchi Gemüsepfanne mit Hähnchen**



**Kartoffel-Karotten-Puffer**



# Backfisch mit Kartoffelsalat & Remoulade

[Alle Rezepte](#)

---



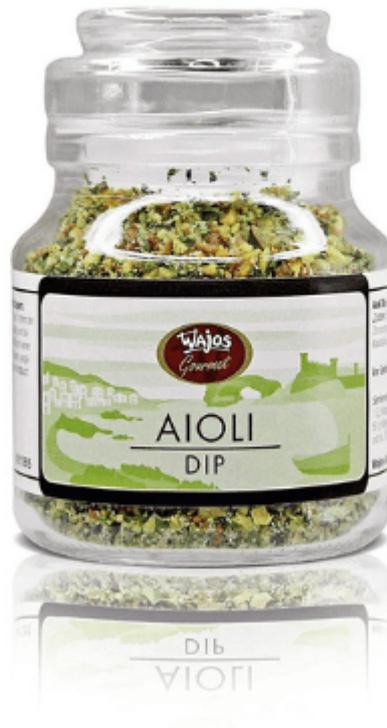
Ankerkraut "Sour-Cream & Onion", Dip-Gewürzmischung



Just Spices Kräuter Quark Gewürz



Ankerkraut Tzatziki, Dip-Gewürzmischung



Aioli Dip Gewürzmischung

---

**DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN**

---

---

