

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Montag, 10.02.2020**

**Kartoffelküchle mit Kräuterquark**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Kartoffelküchle**

1 kg Kartoffeln, mehligkochend  
 1 Bund Petersilie  
 4 Lauchzwiebeln  
 2 Eier (Größe M)  
 400 g Käse (z. B. Bergkäse, Gouda)  
 etwas Pfeffer  
 etwas Salz  
 100 g Semmelbrösel, ca.  
 100 ml Sonnenblumenöl, ca.

**Für den Kräuterquark**

100 g Joghurt  
 300 g Quark, 20 % Fett  
 0,5 Bio-Zitrone, Saft und Schale davon  
 1 Bund Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Kerbel)  
 100 g Sahne  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer



**Zubereitung**

1. Kartoffeln gründlich abbürsten, mit Wasser bedeckt in einen Topf geben und zugedeckt garen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, abziehen und gut auskühlen lassen (nach Belieben die Kartoffeln ggf. bereits am Vortag kochen und auskühlen lassen).
2. Die Kartoffeln auf einer groben Küchenreibe in eine Schüssel raspeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie fein hacken und zu den Kartoffelraspeln geben. Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden. Mit Eiern und Käse ebenfalls in die Schüssel geben und alles locker gleichmäßig vermischen. Die Masse mit Pfeffer und noch etwas Salz mischen.
3. Inzwischen Joghurt und Quark in einer Schüssel glatt verrühren. Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Saft auspressen. Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter und Zitronenschale unter die Quarkcreme rühren. Sahne halbsteif schlagen und unterziehen. Kräuterquarkcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Aus der Kartoffel-Käse-Masse mit angefeuchteten Händen flache Küchle formen. In Semmelbröseln wenden. Reichlich Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Küchle darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Nochmal von beiden

Seiten salzen. Herausnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Kartoffel-Küchle und Kräuter-Quark anrichten.

**Tipp:** eingelegte Zwiebeln sind auch lecker zu den Küchle. 3-4 rote Zwiebeln in dünne Spalten schneiden. Aus ca. 300 ml Wein- oder Balsamessig, 1-2 TL Zucker und etwas Salz einen Sud kochen. Die Zwiebeln damit übergießen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen

Nährwerte: **Pro Portion: Kcal: 855; KJ: 3590, E: 49 g, F: 52 g, KH.:47 g Kohlenhydrate**