

Gemüse-Kartoffel-Kuchen mit Quark-Dip

Für 2 Personen

3 Kartoffeln	4 EL Olivenöl	1 Karotte
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 Zwiebel
80 g grüne Erbse	3 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund glatte Petersilie	20 g Gartenkresse	250 g Magerquark
150 g saure Sahne	1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Zucker

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit Olivenöl ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze mit Deckel braten. In der Zwischenzeit Karotte und Kohlrabi waschen, schälen. Fenchel putzen und abspülen. Alles in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hobeln. Alles zu den Kartoffeln geben und zugedeckt weitere 5 Minuten braten. Dann die Erbsen untermischen und noch ca. 5 Minuten braten. Die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die Kartoffeln gießen und stocken lassen. Dann wenden und auch von der anderen Seite goldbraun braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kresse abschneiden. Quark mit saurer Sahne vermischen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Petersilie und Kresse untermischen. Den Kartoffelkuchen in 4 Stücke schneiden und jeweils 2 Stück mit Quarkdip auf einem Teller anrichten und servieren.

Vincent Klink am 07. März 2013