

BIO-EIER • EIER AUS BODENHALTUNG • FREILANDEIER • EIERLIKÖR
FRISCH-EI-NUDELN • BIO-SUPPENHÜHNER • JUNGHENNEN AUS EIGENER AUFGZUCHT



Pellkartoffeln mit Schnippchen, weichen Eiern und/oder Schinken

Zutaten

1 Kilo gleichgroße, neue Kartoffeln
500 g Quark
2 Bund Schnittlauch
Kümmel
Salz
Pfeffer
pro Person zwei Eier und/oder
400 g rohen oder gekochten Schinken

Zubereitung

Die Kartoffeln in Salzwasser, dem Sie einen Teelöffel Kümmel beigegeben haben, gar kochen. Den Quark mit dem in Röllchen geschnittenen Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermengen, falls vorhanden in einem Dippchen (Tontöpfchen) anrichten; weichgekochte Eier und Schinken dazugeben.