

Bodensee-Brunch mit Bratkartoffeln & Kresse-Gurkenquark



Zutaten:

(Für 4 Personen):

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend oder festkochend)
- 3 EL Öl + 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 500 g Quark
- 50 ml Wasser mit Kohlensäure
- 200 g Gurke
- 1 Kresse in der kleinen Box
- 50 g Sahne-Meerrettich
- 1 EL Senf, mit ganzem Korn
- Salz und Pfeffer
- Etwas Petersilie, geschnitten



Extra

- 4 Eier
- Räucherfisch (z.B. Aal, Forelle, Saibling)
- Schwarzwälder Schinken
- Ein paar Scheiben Essiggurken
- Salatblätter und Radieschen als Deko

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, abseihen und heiß schälen. Dann abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in einer Pfanne mit Öl und etwas Salz bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten sanft goldbraun braten. Zuletzt die Zwiebelwürfel zugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Den Quark mit Sahne-Meerrettich, Salz, Pfeffer und Senf in eine Schüssel geben und glattrühren. Die Salatgurke

grob raspeln und in einem Sieb mit Salz 20 Minuten ziehen lassen. Gurkenraspel gut ausdrücken und zum Quark geben. Das Sprudelwasser zugeben und verrühren, damit der Quark locker und luftig wird. Zuletzt die Kresse einrühren.

Vier Eier in eine geölte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten.

Zum Anrichten die Bratkartoffeln und Quark auf Teller verteilen, mit Radieschen und Salatblättern garnieren. Dazu Räucherfisch und Schinken geben und mit den Spiegeleiern servieren.

Tipp: Dazu schmecken kleine Brötchen