

Gurken-Tomaten-Raupen mit Pellkartoffeln und Kräuterquark

🌱 Vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 25 Min. | Kochzeit: etwa 30 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Kartoffeln etwa 20 min. garen und dann abgießen.
- Inzwischen Gurken und Tomaten waschen.
- Gurken halbieren und die Kerne entfernen.
- 4 Schnittlauch-Halme achteln.
- Mit einem Zahnstocher auf beiden Seiten der Gurken im gleichen Abstand 3 Löcher einstechen und die Schnittlauch-Halme als Füße hineinstecken.
- Gurken mit Quark befüllen.
- Tomaten an den Köpfen anpieksen und kleine Schnittlauch-Fühler hineinstecken. Mithilfe eines Zahnstochers kleine Augen mit Quark auf das Tomatengesicht malen und Sesam-Körner als Pupillen platzieren.
- Raupen-Köpfchen auf die Gurkenvorderseite setzen und mit den restlichen Tomaten folgen. Gurken-Raupen auf Teller geben.
- Gehackte Kräuter mit dem restlichen Quark verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln pellen und neben die Gurken-Tomaten-Raupen geben. Mit einem Klecks Kräuterquark genießen.

Zutaten

für 2 große, oder
4 kleine Personen:

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 2 kleine Gurken
- 12 kleine Cherry-Tomaten
- 4 Halme Schnittlauch
- 200 g Magerquark
- 1 TL schwarzer Sesam
- 1 EL Schnittlauch, gehackt
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 8 Basilikumblätter, gehackt
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Prise Meersalz und Pfeffer

Tipp: Falls Kartoffeln übrigbleiben, kann man sie in den folgenden Tagen als Bratkartoffeln mit dem Quark essen.