



Back-oder Pellkartoffel mit buntem Frühlingsquark und Krabben

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Ruck-Zuck fertig, Einfaches, Schnelles kann so lecker sein!

Zutaten

- 2-4 große Baked Potatos, nach Größe, gewaschen
- 150 g Nordsee-Krabbenfleisch
- 150 g vollfetter Bio-Quark
- Etwas Milch
- 100 g Schmand
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 1 kleines Bündchen Radieschen, geputzt, gewaschen, in kleinen Würfeln
- Einige Dill Zweige
- Etwas Alu-Folie
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die gut gewaschenen Kartoffeln in Alufolie hüllen und 75 min. in den auf 180° C vor geheizten Backofen geben. (Flaches Blech, geht aber auch mit Kümmel gekochten Pellkartoffeln)

Schritt2

Den Quark mit dem Schmand und etwas Milch glatt rühren, Schnittlauch und die Radieschen unter heben, salzen pfeffern.

Schritt3

Anrichtevorschlag:

Schritt4

Die gegarten Kartoffeln in der Folie etwa 1/3 über Kreuz einschneiden und in der Mitte etwas eindrücken, so das das Innenleben sichtbar wird.

Schritt5

Den Frühlingsquark darüber geben und die Krabben verteilen, etwas pfeffern und mit einem Dillsträußchen garnieren.

Schritt6

Mit einem frischen Salatteller ergänzen, "Herz was willst du mehr" ?

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach, krabben, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/back-oder-pellkartoffel-mit-buntem-fruehlingsquark-und-krabben/>