



Liebe Kinder der Lauterbornschule,

haben Euch die Pizzabrötchen geschmeckt? Ich fand sie total lecker und meine Familie auch.

In dieser Woche gibt es ein Rezept mit frischen Kräutern, denn die wachsen schon draußen auf unseren Balkons und in unseren Gärten. Wer möchte kann sich auch selbst als Gärtner oder Gärtnerin versuchen. Eine Anleitung zur Anzucht von Schnittlauch gibt es weiter unten. Aber zuerst mal zum Rezept:

Pellkartoffeln mit Schnittlauchquark (4 Personen)

Zutaten	Zubereitung
<p>1 kg Kartoffeln</p> 	<p>waschen, in einen Topf legen und $\frac{1}{4}$ l Wasser dazugeben. 20 bis 25 Min garen. Wasser abgießen. Kartoffeln pellen.</p> <p>Während die Kartoffeln kochen, wird der Schnittlauchquark zubereitet.</p>
<p>200g Magerquark</p> 	<p>in eine Schüssel geben,</p>

<p>1 Becher saure Sahne</p> 	<p>dazugeben,</p>
<p>3 EL Milch</p> 	<p>dazugeben und glatt rühren.</p>
<p>1 EL Zitronensaft</p> 	<p>auspressen und dazugeben.</p>
<p>1 Bund Schnittlauch</p> 	<p>waschen, trocken tupfen, putzen und fein hacken. Kräuter unter den Dip rühren.</p>
<p>Salz, Pfeffer</p> 	<p>würzen.</p>
	<p>Fertig und guten Appetit!</p>

©Martina Schneider April 2020

Gerne könnt Ihr wieder ein Foto von Euren Pellkartoffeln mit Quark machen und es zur Schule mitbringen oder per Mail (lauterbornschule@lbs.schulen-offenbach.de) an die Schule schicken.
Danke ☺ Frau Schneider