

## Kartoffelmäuse mit Kräuterquark und Bärchenstreich

### Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Möhre
- 250 g Reinert Bärchen-Streich

### Für den Quark:

- 500 g Quark
- 2 EL Gartenkräuter (gehackt)
- ½ TL Salz
- 2 TL Leinöl



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 10 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 20 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 30 Minuten |

### Zubereitung:

1. Verrühre den Quark mit den Gartenkräutern, Salz und Leinöl. Stelle ihn kalt.
2. Koche die Pellkartoffeln, bis sie beim Reinstecken von der Gabel rutschen. Das dauert je nach Größe etwa 20 Minuten. Gieße sie anschließend ab und pelle sie.
3. Schäle die Möhre und schneide die Hälfte in dünne Scheiben. Stecke sie als Ohren in die Kartoffel. Die restlichen Scheiben viertelst du und verwendest sie als Nase. Schneide die andere Möhrenhälfte in ganz dünne Streifen und stecke sie als Schwanz in die Kartoffeln. Zum Schluss platzierst du nur noch die Augen.
4. Serviere die Mäuse mit Kräuterquark und Bärchenstreich. Hübsch sieht es aus, wenn du ihn durch eine Spritztüle auf den Teller spritzt.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

