

## Kartoffel-Lasagne



### Zutaten für zwei Personen:

4 sehr große Kartoffeln  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Dose Lachskaviar, 8 schwarze Oliven  
200g Magerquark, 150g Creme fraiche  
Pflanzenöl

### Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen und mit einem Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne mit viel Öl von beiden Seiten kross braten. Abtropfen lassen. In dem heißen Öl die Frühlingszwiebelstreifen kurz frittieren und auch abtropfen lassen.

### Für die Füllung:

Quark mit Creme fraiche in einer Schüssel verrühren, restliche Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kartoffelscheiben abwechselnd mit Quarkfüllung und Lachskaviar schichten und zum Schluss die frittierten Frühlingszwiebelstreifen auflegen.