Rezept

Rettichquark mit Senf

Ein Rezept von Rettichquark mit Senf, am 02.05.2024

Zutaten

1	kleiner weißer oder roter Rettich
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	süßer Senf
1 EL	Öl
	Pfeffer
	Salz
500 g	Quark oder Topfen
2 TL	scharfer Senf
	1/2 EL Apfelessig oder Zitronensaft
1 Prise	gemahlener Kümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Den Rettich schälen und fein raspeln. Mit 1 TL Salz mischen, etwa 10 Minuten stehen und Wasser ziehen lassen.

2. Inzwischen den Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden. Den Rettich abtropfen lassen und etwas ausdrücken.

3. Den Quark oder Topfen mit den beiden Senfsorten, dem Öl und dem Essig oder Zitronensaft glatt verrühren. Rettich und Schnittlauch untermischen, mit Pfeffer, Kümmel und eventuell noch ein bisschen Salz abschmecken. Der Rettichquark passt perfekt zu allem mit Hackfleisch wie etwa Cevapcici oder gefüllten Küchlein, aber auch zu Schweinefleisch und Würstchen.