Rezept

Würziger Bärlauchquark

Ein Rezept von Würziger Bärlauchquark, am 28.04.2024

Zutaten

1 Bund	Bärlauch
250 g	Magerquark
1 TL	Honig
1 TL	Dijonsenf
1 Msp.	gemahlener Schabzigerklee (nach Belieben)
	weißer Pfeffer
50 g	getrocknete Tomaten in Öl
100 g	Frischkäse
4 EL	Rapsöl
1 EL	Aceto balsamico bianco
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.

2. Den Quark mit Frischkäse, Honig, Öl, Senf und Essig verrühren. Nach Wunsch noch mit 1-2 EL Wasser verdünnen.

3. Bärlauch, Tomaten und nach Belieben den Schabzigerklee unter den Quark rühren. Den Quark ca. 5 Min. durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.