

## Rezept

# Alpenquark mit Brunnenkresse und Schnittlauch

Ein Rezept von Alpenquark mit Brunnenkresse und Schnittlauch, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Sauerrahm (10 % Fett)	<b>100 g</b> Magerquark
<b>100 g</b> Hüttenkäse	<b>50 g</b> Bergkäse
½ Bund frischer Schnittlauch	6-7 Stängel frische Brunnenkresse (etwa 15 g)
<b>1 Msp.</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 Prise</b> gemahlener Kümmel
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2-3 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Den Sauerrahm in einer kleinen Schüssel mit Quark und Hüttenkäse verrühren.

---

2. Bergkäse entrinden und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch und Brunnenkresse waschen, trocken schütteln, einige Spitzen und Blätter zur Dekoration beiseitelegen. Brunnenkresse abzupfen und grob schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

---

3. Käse und Kräuter zu dem angerührten Quark geben, mit Paprika, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

---

4. Den Alpenquark zum Anrichten in Portionsschälchen oder in ein kleines Einmachglas geben, mit den beiseitegelegten Kräutern garnieren und z. B. mit Vollkornbrot, Brötchen oder Knäckebrötchen servieren.