

Rezept

Bibelis-Käs

Ein Rezept von Bibelis-Käs, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Magerquark	100 g Schmand
100 g Sahne	1 kleine Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Msp. Paprikapulver	1 TL Weinessig

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Quark, Schmand und Sahne glatt rühren.
-
2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden bzw. fein hacken. Zwiebel und Kräuter unter die Creme rühren, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Essig würzen. Schmeckt gut zu frisch gebackenem Brot oder Seelen.