

Rezept

## Bunter Kräuterquark

Ein Rezept von Bunter Kräuterquark, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>500 g</b> Schichtkäse (20 % Fett)	<b>125 ml</b> Milch
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	<b>je 3 Stängel</b> Petersilie und Dill
<b>6-8</b> Radieschen	<b>je 1/2</b> rote und gelbe Paprikaschote
Salz	Pfeffer
<b>2</b> hart gekochte Eier	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

### Zubereitung

1. Den Schichtkäse mitsamt seiner Molke und der Milch in einer Schüssel glatt rühren. Die Kräuter waschen. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, die Petersilien- und Dillblättchen hacken und zum Schichtkäse geben.

---

2. Die Radieschen putzen, waschen und in Stückchen schneiden. Paprikaschoten waschen, putzen und sehr klein würfeln. Das Gemüse unter den Quark rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine breite Dose füllen und bis zum Verzehr kühlen. Zum Servieren die Eier hacken und darüberstreuen.