

Rezept

Kräuterquark mit Meerrettich

Ein Rezept von Kräuterquark mit Meerrettich, am 09.06.2026

Zutaten

400 g Topfen (oder Schichtkäse)	150 g saure Sahne
1 Kästchen Kresse	1 TL frisch geriebener Meerrettich (oder Meerrettich aus dem Glas)
Salz	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Den Topfen mit saurer Sahne cremig rühren. Die Kresse vom Beet schneiden.
-
2. Kresse und Meerrettich unter den Quark heben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.