

Rezept

Kräuterquark mit Schnittlauch & Dill

Ein Rezept von Kräuterquark mit Schnittlauch & Dill, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Magerquark	200 g Schmand
2-3 EL Mineralwasser	1 TL Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Dill
Salz	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Den Magerquark mit Schmand, Mineralwasser und Zitronensaft cremig rühren.
-
2. Schnittlauch und Dill waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, vom Dill die Spitzen abzupfen. Kräuter unter den Quark heben. Den Quark mit Salz und Pfeffer abschmecken.