

Rezept

Kräuterquark

Ein Rezept von Kräuterquark, am 01.03.2024

Zutaten

1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Dill	1/2 Bund Zitronenmelisse
2 Knoblauchzehen nach Belieben	250 g Quark
100 g saure Sahne	1 TL scharfer Senf
2 TL Leinöl (ersatzweise Kürbis-, Distel- oder Olivenöl)	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Das Basilikum nicht waschen, nur die Blättchen von den Stängeln abzupfen. Übrige Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Alle Kräuter sehr fein hacken.
2. Nach Belieben den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken oder mit dem Messer fein hacken.
3. Den Quark mit der sauren Sahne, dem Senf und dem Öl verrühren. Die Kräuter und eventuell den Knoblauch untermischen und den Quark mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.