

Rezept

Luckeleskäs

Ein Rezept von Luckeleskäs, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Magerquark	200 g Schmand
50 ml Milch	½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 TL frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Quark mit Schmand und Milch glatt rühren. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Petersilie fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

2. Kräuter und Knoblauch mit der Quarkmasse verrühren. Das Ganze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.