

Rezept

Luckeleskäs

Ein Rezept von Luckeleskäs, am 26.04.2024

Zutaten

250 g Magerquark

50 ml Milch

½ Bund Petersilie

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

Pfeffer

200 g Schmand

½ Bund Schnittlauch

1 Knoblauchzehe

Salz

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.