

Rezept

Meerrettichquark mit Kräutern

Ein Rezept von Meerrettichquark mit Kräutern, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Magerquark	200 g Crème fraîche
1 EL Honig	1 TL Dijonsenf
ca. 1 EL Meerrettich (aus dem Glas)	1 EL Rotweinessig
1 Bund Kerbel	je 2 Stiele Petersilie und Basilikum
1 Beet Kresse	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Quark mit Crème fraîche, Honig, Senf, 1 EL Meerrettich und Essig verrühren.
-
2. Kerbel, Petersilie und Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Kresse vom Beet schneiden. Kerbel, Petersilie, Basilikum und die Hälfte der Kresse unter den Quark rühren. Den Quark mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken. Mit der restlichen Kresse garnieren. Der Meerrettichquark passt zu Rindfleisch, Kartoffeln, Reibekuchen oder zu Gemüsesticks aus Gurke, Möhre, Paprika und gekochter Roter Bete.