

Rezept

# Pfirsich-Quark mit gerösteten Mandelstiften

Ein Rezept von Pfirsich-Quark mit gerösteten Mandelstiften, am 25.07.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Speisequark (20 % Fett i. Tr.)	<b>100 g</b> Joghurt (1,5 % Fett)
<b>4 Tropfen</b> flüssiger Süßstoff (nach Belieben)	gemahlene Vanille
<b>2</b> Pfirsiche	<b>2 EL</b> Mandelstifte

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Den Magerquark und den Joghurt in eine Schüssel geben, gründlich miteinander verrühren und mit Süßstoff und 1 Prise Vanille abschmecken.

---

2. Die Pfirsiche waschen, mit Küchenpapier gut trocken reiben, halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Pfirsichwürfel unter die Quark-Joghurt-Vanille-Mischung heben.

---

3. Die Mandelstifte in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anrösten, dann etwas abkühlen lassen. Den Pfirsichquark auf zwei Schalen verteilen, mit den gerösteten Mandelstiften bestreuen und servieren.