

Rezept

Pikant angemachter Quark

Ein Rezept von Pikant angemachter Quark, am 07.06.2023

Zutaten

- | | |
|--|-----------------------------|
| 500 g Schichtkäse (Quark mit 20 % Fett) | 1 Zwiebel |
| 2 frische Eigelbe | Salz |
| weißer Pfeffer, frisch gemahlen | ½ TL Paprikapulver, edelsüß |
| 1 Bund Schnittlauch | Butter für die Förmchen |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Ein Sieb mit einem Tuch auslegen, den Schichtkäse einfüllen und etwa 2 Std. abtropfen lassen.

2. Den Quark in eine Schüssel füllen. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Mit den Eigelben, Salz und Pfeffer unter den Quark mischen. Kleine Förmchen mit Butter ausstreichen, die Quarkmischung einfüllen und festdrücken. Mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3. Zum Servieren die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, die Käsemasse am Rand mit einem spitzen Messer lösen und den Spundekäs auf Vorspeiseteller stürzen. Mit je 1 Msp. Paprikapulver bestreuen.

4. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauchröllchen um die Käseportionen herum streuen. Mit dunklem Bauernbrot servieren.