Rezept

Quark-Gorgonzola-Trauben-Aufstrich

Ein Rezept von Quark-Gorgonzola-Trauben-Aufstrich, am 14.11.2026

Zutaten

15 g	Haselnusskerne
100 g	reifer Edelpilzkäse (z. B. Gorgonzola)
1 - 2 TL	eingelegte grüne Pfefferkörner
	Pfeffer
40 g	kleine kernlose Weintrauben
150 g	Sahnequark
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Haselnüsse mit dem Nudelholz grob zerdrücken. Die Trauben waschen, trocken tupfen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. Den Edelpilzkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Quark in einer Schüsel verrühren. Nüsse, abgetropften grünen Pfeffer und Trauben unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Passt besonders gut zu Nussbrot.