

Rezept

# Quark-Gorgonzola-Zwiebel-Aufstrich

Ein Rezept von Quark-Gorgonzola-Zwiebel-Aufstrich, am 23.04.2024

## Zutaten

**100 g** reifer Edelpilzkäse (z. B. Castello oder Gorgonzola)

**1 Stiel** Basilikum  
Pfeffer

**150 g** Sahnequark

**2** Frühlingszwiebeln  
Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Den Edelpilzkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Quark vermischen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Das Basilikum waschen und gut trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein schneiden.

---

2. Frühlingszwiebeln und Basilikum unterheben, salzen und pfeffern. Passt zu Ciabatta.