Rezept

Quark-Minze-Dip

Ein Rezept von Quark-Minze-Dip, am 08.06.2025

Zutaten

- **5** Stängel frische Minze
- **350 g** Sahnequark
- **1 EL** Zitronensaft
- Salz
- **2 EL** Pistazienkerne
- **1** Knoblauchzehe
- **4 EL** Walnussöl
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Den Sahnequark mit dem Walnussöl und dem Zitronensaft verrühren. Mit dem Kreuzkümmel würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Minze und den Knoblauch unterrühren und alles 10 Min. durchziehen lassen.

3. Die Pistazien fein hacken. Die Hälfte der Pistazien unter den Quark rühren. Nochmals abschmecken und mit den restlichen Pistazien bestreut servieren.