

Rezept

# Tomaten-Chili-Quark

Ein Rezept von Tomaten-Chili-Quark, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Magerquark	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>1 TL</b> Akazienhonig	<b>1 TL</b> Sambal oelek
Salz	schwarzer Pfeffer
Worcestersauce	<b>20 g</b> getrocknete Tomaten (ohne Öl)
<b>200 g</b> aromatische Tomaten	<b>1 Stiel</b> glatte Petersilie
<b>2 Stiele</b> Basilikum	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Den Quark mit dem Tomatenmark, Honig und Sambal oelek glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Worcestersauce würzen.

---

2. Die getrockneten Tomaten sehr fein hacken. Die frischen Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen. Die Tomatenhälften entkernen, hacken und leicht salzen. Petersilie und Basilikum waschen, trocken tupfen und hacken. Die Tomaten, Petersilie und Basilikum unter den Quark rühren.