

Rezept

# Wasabi-Apfel-Creme

Ein Rezept von Wasabi-Apfel-Creme, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>1</b> säuerlicher Apfel	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Apfelsaft	<b>250 g</b> Quark
<b>150 g</b> saure Sahne	<b>2 TL</b> Wasabi-Paste (japanischer grüner Meerrettich aus der Tube)
Salz	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>2</b> Stängel Koriander	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Den Apfel in Viertel schneiden und schälen. Das Kerngehäuse herausschneiden, die Apfelviertel in kleine Würfel schneiden oder grob raspeln. Mit dem Zitronensaft und dem Apfelsaft in einem Topf mischen, einmal aufkochen und zugedeckt neben dem Herd kurz nachziehen lassen.
2. Den Quark mit der sauren Sahne und der Wasabi-Paste verrühren. Den Apfel samt Sud untermischen und die Creme mit Salz und Zucker würzen. Koriander abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und auf die Creme streuen.