

Rezept

# Würziger Bärlauchquark

Ein Rezept von Würziger Bärlauchquark, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Bärlauch	<b>50 g</b> getrocknete Tomaten in Öl
<b>250 g</b> Magerquark	<b>100 g</b> Frischkäse
<b>1 TL</b> Honig	<b>4 EL</b> Rapsöl
<b>1 TL</b> Dijonsenf	<b>1 EL</b> Aceto balsamico bianco
<b>1 Msp.</b> gemahlener Schabzigerklee (nach Belieben)	Salz
weißer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.

---

2. Den Quark mit Frischkäse, Honig, Öl, Senf und Essig verrühren. Nach Wunsch noch mit 1-2 EL Wasser verdünnen.

---

3. Bärlauch, Tomaten und nach Belieben den Schabzigerklee unter den Quark rühren. Den Quark ca. 5 Min. durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.