

Schnittlauch

Rezept: Kräuterquark

Zutaten:

Salz und Pfeffer
500g Magerquark
100g Joghurt
1TL Leinöl
½ TL Zitronensaft
1 Zwiebel
Schnittlauch

Nach belieben weitere Kräuter:

Petersilie (glatte und oder krause)
Zitronenmelisse
Tymian

Zubereitung:

Quark, Joghurt, Zitronensaft und Leinöl gut miteinander verrühren.
Kräuter waschen und trockenschütteln. Schnittlauch fein hacken, Petersilie und Zitronenmelisse die Blätter abzupfen und fein hacken. Vom Thymian die Blättchen abstreifen. Die Kräuter in den Quark geben und gut vermischen. Die Zwiebel schälen und fein hacken und ebenfalls untermischen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Am besten schmeckt der Quark, wenn er ein paar Stunden durchgezogen ist.

Der Kräuterquark passt zu Brot, Pellkartoffeln, Gemüsepfanne...

GUTEN APPETIT !