

Der Weltbeste Kräuterquark

Joghurt, Quark und Schmand gut miteinander verrühren. Die Limette auf der Arbeitsfläche hin und her rollen damit sie mehr Saft gibt, auspressen und den Saft zum Quark geben. Zwiebel, Knoblauch und die Kräuter dazu geben und alles gut durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika oder Chili abschmecken.

Den Quark für mindestens 1 Stunde zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nochmal verrühren und abschmecken.

Den Quark gibt es bei uns traditionell zu Pellkartoffeln, er schmeckt aber auch lecker auf Brot, passt zum Grillen, zum Dippen von Rohkost und als abrundender Klecks auf warme Speisen wie Ratatouille.



Zutaten für 2 Portionen:

Menge	Einheit	Zutat
10.0	G	Kräuter
1000.0	G	Magerquark
50.0	ML	Limettensaft
100.0	G	Zwiebel
100.0	G	Schmand