



Kräuterquark

Quark mit steifer Sahne aufgelockert

- Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten
- Wartezeit ca. 60 Minuten



Werkzeug

- Messer, Wiegemesser, Brett
- Schneebesen oder Handmixer
- Rührschüssel und Kochlöffel

Zutaten

- 500 g Magerquark
- 50 g gemischte Kräuter
- 1 El. Olivenöl oder Leinöl
- 1 El. Weißweinessig
- 1 Teel. Salz, gemahlener Pfeffer nach Geschmack
- 250 ml Sahne

Zubereitung

Kräuter klein hacken. Bis auf die Sahne alle Zutaten gut vermischen und abschmecken. Etwa 1 Stunde ziehen lassen (kalt stellen).

Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Guten Appetit!