BIOeriet

KRÄUTER-QUARK

Zubereitung

Zutaten für 6 Portionen (jeweils 40g)

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter waschen und Blättchen fein hacke<mark>n.</mark>

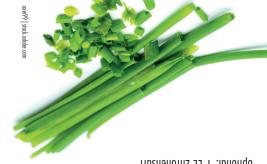
250g Quark (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Borretsch, Dill, Estragon) 1 Bund frische Kräuter

Zitronensaft hinzugeben. würzen. Nach Geschmack noch etwas Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer Den Quark in eine Schüssel geben.

optional: 1 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Gurken, Möhren oder Paprikaschoten. oder als Dip für frisches Gemüse wie Passt auf herzhaftes Brot, zu Pellkartoffel<mark>n</mark>





An der Mittellinie falten, aufeinanderkleben und an der gestrichelten Umrandung auf Postkartengröße schneiden. Oder den Rand für Notizen verwenden.

