



## Kräuterquark

Du brauchst folgende Hilfsmittel und Zutaten:

250-500 Gramm Quark

Frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill, Rauke, Kapuzinerkresse, Minze, Frühlingszwiebel, Knoblauch)

Buttermilch

Schale zum Rühren

Schneebeesen oder Rührlöffel

Brett und Schneidemesser (Wiegemesser)

Knoblauchpresse

1. Kräuter waschen und trocken schütteln.
2. Anschließend fein schneiden und den Knoblauch abziehen.
3. Quark in die Schüssel geben und mit einem Schluck Buttermilch cremig rühren.
4. Kräuter dazugeben, Knoblauch dazu pressen, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den fertigen Kräuterquark noch eine Weile kühl stellen und zum Schluss z.B. mit Blüten der Kapuzinerkresse dekorieren.

Guten Appetit