

Kräuterquark mit Mairübchen

Zutaten:

500 g Quark 20 % Fett
200 g Joghurt 3,8 % Fett
5 El Milch
2 Mairübchen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehen
3 El Olivenöl
Salz, Pfeffer
Petersilie, Schnittlauch,
Thymian, Oregano

Zubereitung:

Mairübchen mit einem Hobel
fein raspeln und mit einer
kräftigen Prise Salz ca. 1
Stunde ziehen lassen.

Währenddessen Zwiebeln und
Knoblauch frei hacken und in
eine Schüssel geben.

Die Kräuter von den Stielen
entfernen und klein schneiden.
Quark, Joghurt, Milch, Zwiebel,
Knoblauch, Öl und Kräuter in der
Schüssel verrühren.

Die Mairübchen unterheben und
weiter ziehen lassen und mit
Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt gut zu Pellkartoffeln,
aufs Brot oder als Dipp zum
Grillen.



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider ° Kirchstr. 28 ° 99625 Köllda
OT Großmonra

info@obsthof-grossmonra.de