

MACH MIT!

12

SO MACHST DU... KRÄUTERQUARK

Frischer Kräuterquark schmeckt zu vielen Sachen super lecker. Zum Beispiel zu Kartoffeln oder Pommes, als Dip für Gurke oder Möhre oder auch als Brotaufstrich. Das Beste: Du kannst ihn ganz leicht selbst machen. So funktioniert's:



1. Wasche die frischen Kräuter gut ab. Wenn du keine frischen Kräuter hast, kannst du auch Tiefkühlkräuter verwenden.



2. Fülle Quark und Crème fraîche in eine Schüssel. Schneide dann die frischen Kräuter klein und gib sie ebenfalls in die Schüssel. Wenn du kein Messer benutzen möchtest, kannst du zum Kleinschneiden auch eine saubere Küchenschere verwenden.



3. Gib Salz, Pfeffer und einen Schuss Milch in die Schüssel. Ein Tipp: Wenn dir der Kräuterquark zu sauer schmeckt, kannst du einen kleinen Löffel Honig dazugeben. Wenn du es gerne sauer magst, macht ein Spritzer Zitronensaft den Quark besonders erfrischend.



4. Rühre jetzt alles gut um und fülle den Quark anschließend in eine kleine Schüssel um. Wenn du magst, kannst du ihn mit einem Blatt Petersilie dekorieren.



DAS BRAUCHST DU:

- 250g Quark
- zwei Esslöffel Crème fraîche
- verschiedene frische Kräuter, zum Beispiel Schnittlauch, Petersilie und Kresse
- etwas Milch
- Salz, Pfeffer
- etwas Honig
- etwas Zitronensaft



FERTIG IST DER KRÄUTERQUARK!

