



WITCHSKITCHEN 13

KRÄUTERQUARK mit Zitrusnote

250 gr. Quark
100 gr. Joghurt
50 gr. Frischkäse Kräuter oder Natur/oder Schmand
1 TL Zitronensaft oder ½ Msp. Backstube Zitrone
1/2 TL Orangenöl (von Gepp's)
5 EL frische Kräuter
½ Knoblauchzehe wer mag

Pfeffer und Salz aus der Mühle



♥ Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander verrühren. Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Oregano und den Knoblauch klein schneiden und zur Quarkmasse geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lecker zu Pellkartoffel , Ofengemüse oder auch zu Kartoffelspalten aus den Backofen.



WITCHSKITCHEN 13