

Wildkräuter-Quark



Zutaten

- 1,5 kg Magerquark (regional)
- 250 ml Sahne (bio und regional)
- Eine halbe Tasse Distel- oder Sonnenblumenöl (bio und regional)
- Salz und Pfeffer
- 3 Gurken (bio und regional)
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Bund Radieschen (bio und regional)
- 1-2 Handvoll Wildkräuter und Gartenkräuter (regional)

Zubereitung:

- Quark und Sahne in eine große Schüssel geben
- Öl dazu geben und gut verrühren
- Die Gurken waschen, abtrocknen und reiben und zum Quark geben
- Frühlingszwiebel und Radieschen waschen, fein schneiden und zum Quark geben
- Wild- und Gartenkräuter fein schneiden und zum Quark geben
- Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Ein bisschen garnieren und servieren