

REZEPTE MIT OLIVENÖL

REZEPT DES TAGES:
KRÄUTERQUARK



www.piqualextra.de

Kräuterquark

Zutaten für ca. 6 Personen

- 800 gr. Quark (20 %)
- 2 Schalotten gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 1/4 Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- Petersilie fein gehackt
- etwas Liebstöckel
- Zitronenthymian
- 1/2 Eßl. Mittelscharfer Senf
- 3 el Olivenöl Nativ Extra erste Ernte
- Limonensalz
- Schwarzer Pfeffer
- Rosenpaprika Pulver



www.piqualextra.de

DIE ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut verrühren und nach Belieben abschmecken.
Bei uns gab es den Kräuterquark mit Avocadosalat mit Nordseckrabben und Pellkartoffeln. Aber auch auf einem frischen Brot oder ganz ohne etwas ist der Kräuterquark ein tolles Essen.
Probiert auch gerne andere Kräuter aus und erzähle uns was dir am besten geschmeckt hat.



www.piqualextra.de

Kräuterquark

Bei uns gab es den Kräuterquark mit Avocadosalat, Nordseekrabben und Pellkartoffeln. Aber auch auf einem frischen Brot oder ganz ohne etwas ist der Kräuterquark ein tolles Essen. Genial schmeckt er zu Ofengemüse oder als Dip zu Gemüsesticks – erzähl uns gerne wozu du deinen Quark isst.

Zutaten für ca. 6 Personen

800 gr. Quark (20 %)
2 Schalotten gewürfelt
1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
1/4 Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
Petersilie fein gehackt
etwas Liebstöckel
Zitronenthymian
1/2 Eßl. Mittelscharfer Senf

3 cl Olivenöl Nativ Extra erste Ernte
Limonensalz (gibt den zusätzlichen superfrischekick :))

Schwarzer Pfeffer
Rosenpaprika Pulver

Alle Zutaten gut verrühren und nach Belieben abschmecken, einfacher geht es kaum.
Einfach ist einfach gut!
Probiert auch gerne andere Kräuter aus und erzähle uns was die am besten geschmeckt hat.