

Knoblauchquark zum Dippen oder als Beilage

Ein Rezept von Stefan.

Zutaten:

- 250 g Quark (Halbfettstufe 20%)
- 2 TL Crème Frâiche
- Eine Prise Salz
- Etwas Pfeffer
- Eine Zwiebel
- 4 bis 5 Knoblauchzehen
- Kräuter oder eine halbe Salatgurke
- Gegebenenfalls Dosenmilch

Zubereitung:

Die Zwiebel wird in Stückchen geschnitten und zusammen mit den ausgepressten Knoblauchzehen zum Quark geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zwei Teelöfel Crème Frâiche und 2 bis 3 Teelöfel Kräuter oder eine halbe, in Scheiben oder Stückchen zerteilte Salatgurke hinzufügen. Nun wird das Ganze mit einer Gabel durchgerührt. Falls der Quark nicht geschmeidig genug ist, kann man mit etwas Dosenmilch nachhelfen. Anschließend wird der Quark für drei bis vier Stunden kaltgestellt.