

Saurer Sahnequark mit Knoblauch

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

500 g Sahnequark, 50%
200 g Saure Sahne, 20%

30 g Schnittlauch, frisch gehackt
20 g Knoblauch, frisch gehackt

reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Salz

Zubereitung

In der Küchenmaschine den Quark und die Sahne cremig schlagen..

Eine ganze Menge geschälter Knoblauchzehen (je nach Geschmack) fein hacken – besser durch die Knoblauchzehenpresse drücken und gut in den Sahnequark einmischen.

Frischen Schnittlauch, am besten aus dem Garten, gründlich unterheben.

Alles wirklich kräftig aus der Mühle pfeffern und etwas mit Salz abschmecken.

Eine blitzschnell angerichtete, und höchst erfrischende Quarkvariante für Knoblauchliebhaber. Aber ganz frisch muss der Schnittlauch schon sein.

Tipp: viel frische Petersilie dazu oder danach gegessen, verhindert den Knoblauchgeruch aus dem Mund.

