

Jausen-Quark

Zutaten (ca. 450 g):

- 1 rote Zwiebel
- 100 g Cornichons
- 2-3 Sardellenfilets in Öl
- 2-3 TL Kapern
- 100 g weiche Butter
- 250 g Quark 20%
- "rische's Jausensalz" nach Geschmack
- Garnitur: frische Kräuter

Zubereitung:

- Zwiebeln schälen und fein würfeln, Cornichons ebenfalls fein würfeln.
- Sardellenfilets und Kapern fein hacken.
- Butter mit Quark und allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut verrühren.
- Kräftig mit „rische's Jausensalz“ abschmecken und mit frischen Kräuter garnieren.

TIPP: Zusammen mit Brotchips oder Laugenstangen servieren!