

Meerrettich-Kräuterquark

Zutaten:

- 250 g Quark 20%
- 150 g Naturjoghurt
- 4-5 EL Milch
- 2 EL "rische's Kräutergarten"
- 2 EL Sahne-Meerrettich
- Saft und Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- zum Abschmecken: Salz + Pfeffer

Zubereitung:

- Quark mit allen anderen Zutaten in einer Schüssel glatt rühren.
- Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

TIPP: Schmeckt toll zu Folien-Kartoffeln! Gebackene Folien-Kartoffeln mit einem Messer oben kreuzweise einschneiden und leicht auseinander drücken. Meerrettich-Kräuterquark auf den Kartoffeln verteilen. Garnitur z.B. Zwiebelringe, Tomatenwürfel, Olivenscheiben o.ä.