

Kochen mit Klaus

Kräutercreme

Zutaten: (Für 4-6 Personen)

- 250 g Sahnequark, 2-3 Knoblauchzehen, 1 TL mittelscharfer Senf,
- etwas Mineralwasser, Salz, Pfeffer, 2-3 EL TK-8-Kräuter

Zubereitung:

1. Knoblauch abziehen, fein würfeln.



2. Den Quark mit etwas Mineralwasser zu einer sämigen Creme verrühren. Knoblauch u. Senf unterrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Kräuter nach Belieben unterheben. Alles in eine Schüssel geben u. mit Petersilie garniert servieren.



Tipps des Chaoten: Sehr lecker zu Fleisch, Kartoffeln oder einfach als Dip bei einem Raclette.



Erstellt von Klaus am 25.12.2012