

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt: Ziebeleskäs

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Magerquark, 125 ml Sahne (Cremefine für die Light-Variante),
- 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, ½ Bund Schnittlauch,
- ½-1 TL Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen, ein paar Ringe zur Garnierung abschneiden, Rest fein würfeln. Schnittlauch waschen, trockenschütteln u. in Röllchen schneiden.



2. Quark mit der Sahne in einer Schüssel vermengen. Zwiebeln u. Schnittlauch unterheben. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken.



3. Ziebeleskäs mit frischem Brot servieren. Mit Zwiebelringen u. Schnittlauchhalmen bestreut servieren.



Tipp des Chaoten:

Mit einem fränkischen Silvaner reichen! Lecker!

