

Quarkcreme für Ofenkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Schmand, 200 gr Creme fraiche, 250 gr Magerquark, 2 kleine Zwiebeln, 1 Päckchen TK - Schnittlauch, 1 Päckchen TK - Petersilie, 2 Gewürzgurken, Tomatenmark nach Belieben, etwas Gewürzgurkenwasser, Salz, Pfeffer.

Die Zubereitung:

Schmand, Creme fraiche und Quark miteinander verrühren.

Zwiebeln und Gurken in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Etwas Gurkenwasser unterrühren.

Tomatenmark und Kräuter ebenfalls unterrühren und mit den Gewürze abschmecken.

Dieser Quark schmeckt zu Ofenkartoffeln, Pellkartoffeln und eignet sich hervorragend auch als Dipp.