



Connis milder Frühlingsquark

Jakob mag Pellkartoffeln, Conni knuspert lieber Kartoffeln aus dem Backofen. Dazu essen sie oft Kräuterquark. Die beiden Geschwister mögen diese milde Variante ganz besonders gern. Der Frühlingsquark ist schnell zusammengemixt und ist übrigens auch zu Gemüsesticks sehr lecker!

 10 Minuten

 Einfach

 1 Schale

Zutaten

250g	Magerquark
150g	Griechischer Joghurt
2 TL	Olivenöl
1 TL	Honig
10 Stängel	Schnittlauch
Etwas	Salz und Pfeffer

Schritte

- 1** Fülle Quark und Joghurt in die Rührschüssel. Vermenge alles mit einem Esslöffel.
- 2** Rühre dann zwei Teelöffel Olivenöl und einen Teelöffel flüssigen Honig in die Mischung.
- 3** Wasche die Schnittlauchstängel und schüttele sie trocken.
- 4** Schneide den Schnittlauch mit der Küchenschere direkt über der Schüssel. Du kannst alle Stängel gleichzeitig in die Hand nehmen und immer ungefähr 3 Millimeter vom Schnittlauch abschneiden.
- 5** Rühre den Schnittlauch in den Frühlingsquark.
- 6** Würze zum Schluss alles mit etwas Salz und Pfeffer.
- 7** Fülle den Frühlingsquark in eine kleine Servierschüssel. Guten Appetit!

Das brauchst du noch

Kleine Rührschüssel
Schale
1 Teelöffel
1 Esslöffel