

Kräuterquark schnell & einfach

Zutaten für 1 Schüssel:

- 500 g Magerquark
- 2 EL Mineralwasser (mit Sprudel)
- 1 EL [Dill](#)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Schnittlauch (gehackt)
- ½ TL Salz
- ½ Zwiebel



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Kräuterquark selber machen - so gehts:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in Würfel.
2. Wasche die Kräuter, trockne sie ab und schneide sie klein. Ich nutze dafür gern eine Schere.
3. Gib den Quark in eine Schüssel und rühre ihn mit Mineralwasser cremig. Schmecke ihn mit Salz ab.
4. Rühre die Zwiebelwürfel und die gehackten Kräuter unter. Stelle den Kräuterquark bis zum Verzehr in den Kühlschrank.

Selbstgemachter Kräuterquark hält sich bedenkenlos 3 Tage im Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

