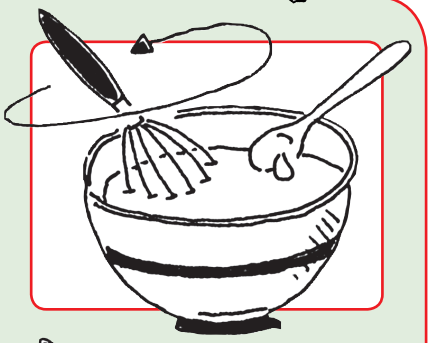
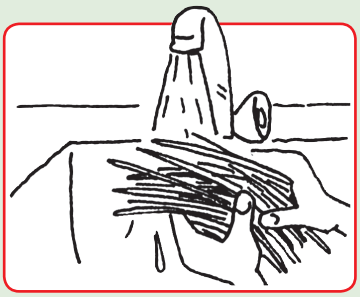
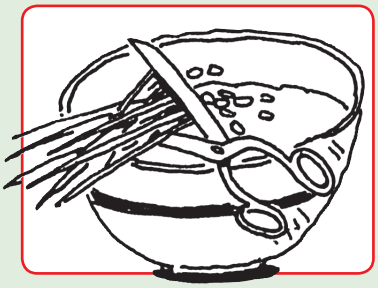
Schnittlauchquark







Arbeitsgeräte:

kleine Schüssel
Esslöffel
Schneebesen
Küchenschere
2 Teelöffel

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Magerquark
5 EL Milch
1 Prise Jodsalz
1 Prise Pfeffer
1 halber Bund Schnittlauch

So wird es gemacht:

1. Gib den Quark in eine Schüssel.
   Füge die Milch dazu.
   Rühre den Quark mit dem Schneebesen cremig.
2. Würze den Quark mit 1 Prise Jodsalz und 1 Prise Pfeffer.
3. Wasche den Schnittlauch.
   Schüttele ihn vorsichtig trocken.
4. Halte den Schnittlauch über die Quarkschüssel.
   Schneide ihn mit der Schere in kleine Röllchen.
   Rühre alles gut um.
5. Mache die Chefkochprobe mit zwei Teelöffeln:
   - Nimm mit einem sauberen Löffel eine kleine Portion Quark.
   - Fülle den Quark auf den zweiten Löffel und koste.
   - Schmeckt dir der Quark?

   Wenn nötig, würze mit Salz oder Pfeffer nach.
   Rühre gut um und koste erneut.
   Schmeckt dir der Quark jetzt?

Frage:

Welcher Quark hat dir besser geschmeckt?

- ◯ der fertig gekaufte Kräuterquark
- ◯ der selbst gemachte Schnittlauchquark

Tipp:

Statt Schnittlauch kannst du auch Petersilie, Kresse und andere Kräuter nehmen.
Probiere es aus.