

Bärlauchquark - Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

500 g	Magerquark
25 g	Bärlauch
4 g	Meersalz
1 g	schwarzer Pfeffer
25 ml	Olivenöl

Zum Anrichten:

Bärlauchblätter
Bärlauchblüten

Zubereitung:

Den Bärlauch waschen, gut abtropfen lassen. Stiele abtrennen und Blätter übereinander legen und zusammenrollen. Danach in feine Streifen schneiden. Die Stiele klein hacken.

Den Magerquark mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl gut verrühren. Danach den Bärlauch mit dem Quark verrühren.

Den Quark in kleinen Schälchen abfüllen und mit kleinen Blättern und offenen Blüten dekorieren. Der Quark kann auch als Röllchen in Bärlauch eingewickelt werden.