



## Zutaten:

- Kräuter (Schnittlauch, Dill, Petersilie)
- 500 GR Magerquark
- 6 EL Milch oder Naturjoghurt
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- zum Abschmecken 1 TL Zitronensaft & eine Prise Zucker

## Zubereitung:

- Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein schneiden.
- Den Knoblauch schälen und pressen.
- Den Quark mit dem Joghurt, der Milch oder Mineralwasser glattrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
- Wer mag, schmeckt den Kräuterquark noch mit etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker ab.

Tipp: Der Kräuterquark schmeckt sehr gut zu Lahmacun.