

Bibeliskäs

Schwarzwälder Schnittlauchquark

Zutaten für 6 Portionen:

500 g Magerquark

250 ml Sahne

1 Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Zuerst den Quark durch ein feines Sieb streichen.

Dadurch wird er lockerer und der Bibliskäs schön cremig.

Dann die Sahne schlagen und unter den Quark heben.

Die Zwiebel und den Schnittlauch sehr fein hacken und untermischen.

Die Menge an Schnittlauch und Zwiebel ist Geschmackssache.
Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen -> Brägele.

Schwierigkeitsgrad: ganz einfach