Rezept Avocado-Zitronen-Quark

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Wunderbar leichter Genuss
- Mit einem Hauch von Zitrone verfeinert
- Ideal als Dip oder auf s Brot

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

150 g	Grundrezept Quark & Frischkäse mit ProBiDa Spezial-Kulturen

2. Schritt

1 St.	Avocado **(Eigenbeschaffung)**
1 g oder **1 Prise** oder **0,5 TL**	Salz, zum Abschmecken **(Eigenbeschaffung)**
1 Prise	Pfeffer, zum Abschmecken **(Eigenbeschaffung)**
	Schnittlauch, nach Bedarf **(Eigenbeschaffung)**
0 Stck.	Zitronensaft, frisch gepresst **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Quark nach Grundrezept herstellen.
2. Avocado in zwei Hälften teilen, das gesamte Fruchtfleisch entnehmen und zusammen mit dem Saft von einer viertel Zitrone in eine Schüssel füllen. Zu einer homogenen Masse zerdrücken.
3. Den selbstgemachten Quark hinzufügen und verrühren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Auf Wunsch den Quark mit verschiedenen Kräutern verziehren und zu Brot oder als Dip zu frischen Gemüsesticks genießen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100360
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	180 g
Portionen	2
Package Amount	180.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. CHF 21.75

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

2. Schritt

Zitronensaft	CHF 0.00
Schnittlauch	CHF 0.00
Pfeffer	CHF 0.00
Salz, 1 g	CHF 0.00
Avocado	CHF 0.00