

Kräuterquark zu Pellkartoffeln: Unser Hofrezept

- 0,5 kg Quark und
- 0,5 l Joghurt mit
- 0,1 l Milch oder Crème fraîche cremig rühren
- 1 Zehe / 4 g Knoblauch (je nach Geschmack) fein gehackt untermischen
- und / oder
- (Lauch)Zwiebeln fein schneiden
- 50 ml Leinöl
- 4 bis 5 g Schabzigerklee vom Tannenhof
- 12,5 ml Salz
- 1,25 ml Pfeffer, weißer und schwarzer je zur Hälfte

Alle Zutaten verrühren und nach Geschmack abschmecken. Nach Möglichkeit einige Stunden vor dem Verzehr zubereiten, damit der Schabzigerklee und das Leinöl den Quark ganz durchdringen können.

Wohl bekomm's!


Alle Zutaten außer Milchprodukte können sie im Ab-Hof-Verkauf auf dem Tannenhof erwerben.

Hofrezepte vom Tannenhof: [Tannenhof-Imshausen.de/rezepte](https://www.tannenhof-imshausen.de/rezepte)

Landwirtschaft
der Zukunft

Bioland

Neu:

 Tannenhof.Imshausen

Hof Vockerode 5 · 36179 Bebra-Imshausen

Tel. 06622 - 6036183

Betrieb@Tannenhof-Imshausen.de

Bio-Kartoffeln vom Tannenhof: Schmeck' den Unterschied!