

Bärlauch-Feta-Aufstrich

Zutaten für:

8 Portionen

150	Gramm	Magerquark
75	Gramm	Schafkäse (Feta)
2	Teel.	Zitronensaft
2	Teel.	Olivenöl
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
30	Gramm	Bärlauch

Zubereitung:

1. Quark und Schafkäse mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Zitronensaft und Olivenöl vermischen. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Bärlauch waschen, trockenschütteln und die Stiele abschneiden. Die Blätter fein hacken und unter die Käsemasse mengen, 10 Min. ziehen lassen. Hält sich im Kühlschrank 3-4 Tage.