



GOURMET FLAMAND-KRÄUTERQUARK

Zutaten:

- 250g Quark (nach Wahl Magerquark oder Sahnequark)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Salz
- 1 Kaffeelöffel Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 1 – 2 Kaffeelöffel Italienische Kräuter von Gourmet Flamand

Zubereitung:

Die Zwiebel klein würfeln und zusammen mit den anderen Zutaten mit dem Quark verrühren. Mindestens 1 – 2 Stunden ziehen lassen. Am besten über Nacht. Kurz vor dem Servieren noch einmal mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.