

PAPRIKA-QUARK

ZUTATEN

1-2	Rote Paprika
250 g	Sahnequark
100 g	Schmand
Genug	Salz, Paprikaedelsüß

ANWEISUNGEN

1. Die Paprika waschen, halbieren, vom Stielansatz und den Trennwänden befreien, zuerst in Streifen und dann in feine Würfel schneiden.
2. Alle Paprikawürfel in eine Rührschüssel geben und mit einem elektrischen Pürierstab pürieren.
3. Den Sahnequark zusammen mit dem Schmand zufügen und zu einer glatten Masse verrühren.
4. Nach Geschmack mit Salz und Paprikaedelsüß würzen.
5. Den ganzen Quark mithilfe eines Teigschabers in eine Servierschüssel füllen und vor dem Servieren kühl stellen.

