



15 Min.

Klassische Kartoffelcreme

Raffiniert verfeinert

Zutaten (für 4 Personen):

- ½ EL WÜRZ-ZAUBER Paprika-Chili
- 1 EL WÜRZ-ZAUBER Knoblauch
- 250 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Schmand
- frische Kräuter, gemischt, z. B. Petersilie oder Schnittlauch
- 1 Zwiebel, rot
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Zubereitung

1. Quark, Schmand und Crème fraîche mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.
2. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die frischen Kräuter klein hacken.
3. Alles mit der Quarkmasse verrühren und mit WÜRZ-ZAUBER abschmecken.
4. Die Creme ca. 1 - 2 Stunden gut durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 – 2 Stunden

Schön dazu: Außer zu Kartoffeln passt diese Creme auch hervorragend zu Brot oder gegrillten Steaks.

Nährwertangaben pro Portion:

372 kcal, 10 g Eiweiß, 33 g Fett, 6 g Kohlenhydrate (0,5 BE)

43 g Knoblauch
infundiert in
100 g Öl

Diesen Würzölen wohnt ein Zauber inne:

Erlasene Bio Kräuter und Gewürze „baden“ (sog. Infundieren) in mildem Raps-Kernöl. Die ätherischen Pflanzenstoffe gehen ganz natürlich ins Öl über. Es bedarf keiner Aromen und Zusatzstoffe. Pure Intensität ist das Ergebnis.

