

# Frühlingsquarkschnitten

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (4 Personen)

- » 2 Lauchzwiebel(n)
- » 4 EL Quark
- » 1 EL geh. Petersilie
- » 1 EL geh. Kapuzinerkresse
- » 1 EL geh. Minze
- » 1 EL ger. Emmentaler
- » Salz & Pfeffer
- » Cayennepfeffer
- » 8 Scheiben Weißbrot

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Lauchzwiebeln abbrausen, putzen und fein hacken. Quark mit Zwiebeln und gehackten Kräutern glatt rühren. Den geriebenen Emmentaler unterziehen. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

2. Das Brot toasten und mit dem Frühlingsquark bestreichen. Toastscheiben halbieren, zusammenklappen und anrichten. Minze abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Schnitten damit garnieren.

Tipp: Statt Minze kann auch Schnittlauch verwendet werden.

Nährwerte: 230kcal/E9g/F4g/KH40g pro Portion

angelegt am: 23.11.2003

Rezept-Nr: 745

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke