



Mairübchen Radieschen Dip

Erfahrung: ☀

Zutaten

(Für 4 Personen)

250 g Quark

2 EL Milch

1 Bund Radieschen

1 Mairübchen

2 Frühlingszwiebeln

5-6 Zweige Petersilie + einen zum Dekorieren

Salz Pfeffer

Zubereitung

Den Quark mit der Milch verrühren. Die Radieschen und das Mairübchen in kleine Stifte und die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden, alles verrühren.

Die Petersilie klein hacken und das ganze mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls unterrühren. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen und dann mit Petersilie dekoriert servieren.

TIPP

Wer mag kann auch noch ein paar Halme frischen Schnittlauch unter den Quark rühren. Außerdem kann man noch 1 Hartgekochtes Ei klein schneiden und ebenfalls unterrühren. Der Quark eignet sich super zum dippen von Gemüse, als Beilage von Pellkartoffeln und halt zu den Saltlets. Dazu schmecken außerdem auch klasse Hasen-Quarkbrötchen das Rezept gibt in den nächsten Tagen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten