Kräuterquark

Zutaten

2 Zehen Knoblauch
1 TL geh Kräutersalz Streudose
2 Be Creme Fraiche 32%
1 Bd Gemischte Kräuter
1 Bd Borretsch
1 Bd Schnittlauch
2 Stk Magerquark 500g
6 EL Milch

Zubereitung

2 Zehen Knoblauch schälen und pressen, 1 TTL Kräutersalz, 2 Becher Creme Fraiche, 2 Becher Quark verrühren Milch nach Bedarf zufügen. Kräuter fein hacken und unterheben. Schnittlauch in feine Ringe schneiden zur Hälfte mit unterrühren, mit dem Rest, Borretsch- und Ringelblumenblüten garnieren.

Diese Foto ist bei einem Picknick auf dem Elbers Hof entstanden.