
Kräuterquark und Ingwer-Honig-Butter



Zutaten für 4 Portionen

Kräuterquark

500 g Quark (40%)
50 ml stark gesprudelt Wasser
½ TL Salz
¼ TL gemahlener Pfeffer
½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch
1 Frühlingszwiebel
2 Messerspitzen Paprika

Mit einem Schneebesen oder Mixer den Quark mit dem Sprudelwasser verrühren bis eine cremige Masse entsteht.

Petersilie, Schnittlauch und Frühlingszwiebel fein hacken und mit den restlichen Gewürzen unter den Quark rühren.

Mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Ingwer-Honig-Butter

250 g Weidebutter
4 EL Honig
1 EL frisch geriebener Ingwer

Die zimmerwarme Butter mit dem Honig und dem geriebenen Ingwer vermengen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.