

Rezepturen

(Rezepturen für ca. 4-6 Personen – je nach Hunger☺)

BIBELESKÄS

Zutaten für Füllung:

250 G	Magerquark
1 DL	Milch
1 DL	Rahm
1 Stk.	Rote Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
etwas	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bibeleskäs ist ein Klassiker aus der badischen Küche und mit Bauernbrot oder Bratkartoffeln gereicht. So geht's☺ - den Quark mit dem Mixer cremig aufschlagen. Die Milch unterrühren. Den Rahm steif schlagen und unter den Quark heben. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel und den Schnittlauch unter den Quark ziehen. Den Bibeleskäs mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Wer gerne variiert – kann auch andere Kräuter wie Kerbel, Liebstöckel oder Borretsch unterheben.

SCHNITTLAUCH QUARK MIT ROSA PFEFFER

Zutaten für Füllung:

250 G	Quark (Mager, Rahm oder je nach Belieben)
einige EL	Milch
1 EL	Rosa Pfeffer Beeren, etwas zerdrückt
1 Bund	Schnittlauch
etwas	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Quark mit der Milch gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden und mit den Rosa Pfeffer-Beeren unter den Quark ziehen.

Rosa Pfeffer stammt aus Brasilien und gehört zu den Sumachgewächsen. Seine Beeren werden bunten Pfeffermischungen anstelle des verderblichen Roten Pfeffers beigemischt.