

Rezept Kräuterquark bzw. Käsmatte

Als Kräuter kommen prinzipiell drei in Frage: Schnittlauch, Dill und Petersilie.

Barbara nimmt einen halben Bund "Glatte [Petersilie](#)":



Ganz offenkundig sind die Blätter tatsächlich glatt!



Blätter von den Stielen zupfen und (mit dem [Windmühlmesser](#)) klein schneiden (oder mit dem [chinesischen Hackebeitchen](#) 'wiegen'):



Zusammen mit einer [fein gewürfelten Roten Zwiebel](#) (oder einer [Schalotte](#)), des Weiteren 50 ml (ca. 1/3 Tasse) Milch, und oben drauf noch Salz & Pfeffer, ergibt sich nun folgendes schöne Bild:



Jetzt Alles mit einem Löffel verrühren. Falls die Konsistenz zu fest ist, noch etwas Milch einrühren. Ganz schlabbbrig soll die Käsmatte / der Kräuterquark jedoch nicht sein!