



Kräuterquark mit Gemüsesticks

Zeit gesamt
🕒 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Karotten	8 St.
Kohlrabi	1 St.
Paprika, rot	1 St.
Paprika, gelb	1 St.
Salatgurken	1 St.
Kräuterquark	400 g

Zubereitung

1. Gemüse waschen. Karotten und Kohlrabi schälen. Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen. Karotten, Kohlrabi und Gurke in Stifte schneiden. Paprika in Streifen schneiden.
2. Gemüsesticks zusammen mit Kräuterquark servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Natürlich kannst du auch andere Gemüsesorten verwenden, die du lieber magst, zum Beispiel Stangensellerie, Radieschen oder Zucchini.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	288 kcal
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	10 g