



Schnittlauchquark mit Brot

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schnittlauch, frisch	20 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Frischkäse, natur	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Roggenbrot	8 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel Quark mit Frischkäse und der Hälfte des Schnittlauchs verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Schnittlauchquark auf Brotscheiben verteilen und verstreichen. Mit übrigem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	406 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	9 g