

Gundelrebe Brotaufstrich



Zutaten:



- ❖ 1 Hand voll Gundelrebe Blätter
- ❖ 250 g Quark
- ❖ 3 EL Milch oder Mineralwasser
- ❖ Salz und Pfeffer
- ❖ Paprikapulver
- ❖ Zitronensaft

Zubereitung:

Gundelrebe fein hacken. Topfen mit Milch oder Mineralwasser glattrühren und mit wenig Salz, etwas Pfeffer, einer Messerspitze Paprikapulver und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.

Feingehackten Gundelrebe unterheben. Dieser würzige Brotaufstrich passt auch gut zu Pellkartoffeln. Mit ein paar Gundelrebenblüten dekorieren.

Gutes Gelingen!