

Champignons-Quarkcracker

500 g Champignons
500 g Halbfettquark
2-3 El Rahm
2 Bund Schnittlauch
Butter
Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Streuwürze

Zubereitung:

Die Champignons hacken und in heisser Butter oder Bratbutter 3-4 Minuten dünsten. Mit Streuwürze und Zitronensaft abschmecken. In einem Sieb abkühlen lassen. Unterdessen den Quark mit dem Rahm anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, den gehackten Schnittlauch daruntermischen und schliesslich die erkalten Champignons daruntermischen. Die Mischung auf die Crackers auftragen.

