



## Champignon-Quark

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500g Magerquark  
 500g Champignons  
 2–3EL Rahm  
 2Bund Schnittlauch  
 Butter, Zitronensaft  
 Salz, Pfeffer, Streuwürze, verschiedene  
 Brotsorten

### ZUBEREITUNG

Champignons hacken und in heisser Butter 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 darunterziehen und schliesslich die erkalteten Champignons daruntermischen.

Den Quark bergartig auf die Brotscheiben streichen und garnieren.

Variante: Dieser Quark schmeckt auch vorzüglich zu Schalenkartoffeln.