

Champignons-Quark-Cracker

500 g Champignons
1-2 Esslöffel Zitronensaft
250 g Magerquark
2-3 Esslöffel Frischkäse
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Champignons fein hacken oder an Röstiraffel klein machen und in heisser Butter oder Bratbutter 3-4 Minuten dünsten. Zitronensaft begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Champignons in einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Inzwischen Quark mit Frischkäse mischen, dann die abgekühlten Champignons dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss noch den geschnittenen Schnittlauch darunter mischen und auf Crackers anrichten.



En Guete

