

## Kräuter-Quark

### Für 4 Personen

500 g Magerquark	4 Frühlingszwiebeln	1 Bd. Kerbel
1 Bd. Schnittlauch	1 Avocado	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	Saft von 1 Zitrone
100 ml Milch		

Den Quark in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen eines Handrührers in ca. 5 Minuten cremig rühren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken. Kerbel und Dill fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Avocado halbieren, den Stein entfernen. Avocado schälen, Fruchtfleisch fein würfeln. Avocadowürfel und Kräuter in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Quark und Milch zugeben und vorsichtig verrühren.

Tim Mälzer am 06. 02. 2010