

Rezept des Monats Juni 2011



Das Lieblingsduett

Kartoffeln sind Quark ja schon gewohnt.
Jetzt überrascht das Bauer Banse Team
die neuen Knollen mit "sour cream".

Die Zubereitung ist schnell, einfach und ganz lecker!!!

Sour Cream

Zutaten für 4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

500 g Magerquark von Bauer Banse 200 g frischen Butterungsrahm von Bauer Banse hilfsweise 200 g Crème fraîche	Magerquark und frischen Butterungsrahm, hilfsweise mit der Crème fraîche mit dem Mixer verrühren.
3 EL Essig 1 EL Zucker, 1 TL Salz 1 TL frischgemahlenem Pfeffer	Mit Essig, Zucker, Salz sowie dem Pfeffer würzen.
1/2 Bund Petersilie 1/2 Bund Schnittlauch	Petersilie und Schnittlauch fein hacken und dazugeben.
1 - 2 frische Knoblauchzehen 1 Zwiebel	Gepreßte Knoblauchzehen nach Belieben sowie die gewürfelte Zwiebel unter die Masse heben.

Tipp: Die Sour Cream paßt wunderbar zu Pellkartoffeln, Kartoffelspalten, Folienkartoffeln, gegrilltem Fleisch oder einfach als Dip!

Wir wünschen viel Spaß bei der Zubereitung und beim Genuß rund um die Milch!

Ihr Bauer Banse Team