

Beates Spundekäse

Zutaten für 2 Portionen:

250g Quark
1 Pck Philadelphia-Kräuter
200g Cremefraiche
Milch nach Belieben
1 Bund Schnittlauch
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer großen Salatschüssel miteinander verrühren, so dass die Masse schön cremig wird. Mit etwas Schnittlauch (nicht kleinschneiden!) nett dekorieren.

Tipp:

Eine echte Pfälzer Spezialität! Auch im Sommer eine erfrischende Zwischenmahlzeit.
Direkt aus dem Kühlschrank auf dem Teller. Frische Laugenbrezeln schmecken besonders gut dazu. Ist auf jeder Grillparty der Renner schlechthin!

Guten Appetit!