

Knoblauchquark (Zu Fisch, Fleisch, Fondue)

Kategorien: Grundlagen, Sauce, Dip

Zutaten für: 1 Rezept

1	Eigelb
1	Teel. Senf
1	Essl. Zitronensaft
4	Knoblauchzehen
4	Essl. Olivenoel
250	Gramm Speisequark
	Salz, Pfeffer aus der Muehle

Anleitung:

Eigelb mit Senf und Zitronensaft verschlagen. Knoblauchzehen Abziehen, fein gewuerfelt hinzugeben. Speisequark unterruehren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt zu: Fisch, Fleisch, als Fonduesauce etc.