



Foto: Patrick Zemp, Food-Styling: Claudia Schilling

ZITRONEN- QUARK-CREME

**FÜR 4 GLÄSER VON JE
CA. 2½ DL**

500 g Halbfettquark
3,3 dl Vollrahm
3 EL flüssiger Honig

1 Zitrone

1 Zitrone
1 EL flüssiger Honig

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Creme: Quark und Rahm mit dem Honig in eine Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren, bis die Masse cremig und fester ist.

2. Zitrone: Von der Zitrone wenig Schale dazureiben, 1 EL Saft dazu-pressen, sorgfältig daruntermischen.

3. Anrichten: Creme in Gläser verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Honig darüberträufeln. Von der Zitrone feine Scheiben schneiden, Zitronencreme damit verzieren.

Dazu passt: Basilikum.

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

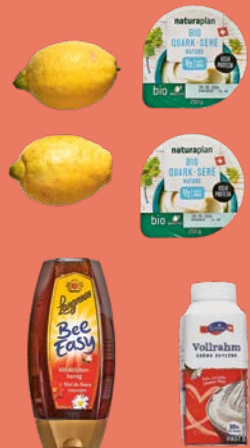
Nährwert: Portion (1/4): kcal 446

F 35 / KH 19 / EW 13

vegetarisch, ohne Laktose, ohne Gluten

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi