Rezept Kräuterquark

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Lecker selbst gemacht
- Passt gut zu Brot & als Dip

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

0,5 g	ProBiDa Spezial Kultur
1000 g oder **1000 ml**	Milch, H-Milch 3,8% / H-Vollmilch 1,5% oder 3,5% / laktosefreie Milch **(Eigenbeschaffung)**

2. Schritt

1 g	Schnittlauch, 1/2 TL **(Eigenbeschaffung)**
1 g	Petersilie, 1 TL **(Eigenbeschaffung)**
1 g	Basilikum, 1 TL **(Eigenbeschaffung)**
1 g	Thymian, 1 TL **(Eigenbeschaffung)**
0,5 Stck.	Knoblauchzehe, gepresst **(Eigenbeschaffung)**
100 g	selbstgemachter Quark **(Eigenbeschaffung)**
1 g oder **1 g** oder **0,5 TL**	Salz, nach Geschmack **(Eigenbeschaffung)**
1 g	Pfeffer, nach Geschmack **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. 1. Schritt / Herstellung Quark
2. 1L der gewünschten Milch auf 35°C erwärmen.
3. 0,5 g ProBiDa Spezial-Kulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
4. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
5. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und 9 Stunden bei 35°C

erschütterungsfrei fermentieren lassen.
6. Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden und in das Quark- und Frischkäsesieb umfüllen. Am besten im Kühlschrank abtropfen lassen.
7. Nach 4 - 6 Stunden Abtropfzeit ist herrlicher Quark entstanden.
8. 2. Schritt / Herstellung Kräuterquark
9. Kräuter und evtl. Knoblauch unter den selbst hergestellten Quark rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Brotaufstrich oder würzige Beilage, z.B. Pellkartoffeln. Der Kräuterquark schmeckt besonders gut, wenn frische Kräuter verwendet werden.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100110
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	100 g
Package Amount	100.000000

Preise

Zubehör Set

Zubehör-Set, 1 St. 18,05 €

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Milch 0,00 €

ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g 4,19 €

2. Schritt

Pfeffer	0,00 €
Salz, 1 g	0,00 €
selbstgemachter Quark	0,00 €
Knoblauchzehe	0,00 €
Thymian	0,00 €
Basilikum	0,00 €
Petersilie	0,00 €
Schnittlauch	0,00 €