

# Rezept Avocado-Zitronen-Quark

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Wunderbar leichter Genuss
- Mit einem Hauch von Zitrone verfeinert
- Ideal als Dip oder auf s Brot

## Beschreibung

---

# Zutatenliste

### 1. Schritt

150 g Grundrezept Quark & Frischkäse mit ProBiDa Spezial-Kulturen

### 2. Schritt

1 St. Avocado (**Eigenbeschaffung**)

1 g oder  
1 Prise oder  
0,5 TL Salz, zum Abschmecken (**Eigenbeschaffung**)

1 Prise Pfeffer, zum Abschmecken (**Eigenbeschaffung**)

Schnittlauch, nach Bedarf (**Eigenbeschaffung**)

0 Stck. Zitronensaft, frisch gepresst (**Eigenbeschaffung**)

# Zubereitung

1. Quark nach [Grundrezept](#) herstellen.
2. Avocado in zwei Hälften teilen, das gesamte Fruchtfleisch entnehmen und zusammen mit dem Saft von einer viertel Zitrone in eine Schüssel füllen. Zu einer homogenen Masse zerdrücken.
3. Den selbstgemachten Quark hinzufügen und verrühren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Auf Wunsch den Quark mit verschiedenen Kräutern verziehen und zu Brot oder als Dip zu frischen Gemüsesticks genießen.

## Mehr Informationen

---

Artikelnummer	002100360
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	180 g
Package Amount	180.000000

## Preise

---

### Zubehör Set



#### Zubehör-Set, 1 St.

18,05 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

### 2. Schritt

<b>Zitronensaft</b>	0,00 €
<b>Schnittlauch</b>	0,00 €
<b>Pfeffer</b>	0,00 €
<b>Salz, 1 g</b>	0,00 €
<b>Avocado</b>	0,00 €

