

# Wildkräuterquark

Quark je nach Trockenheit mit etwas Rahm aufrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry abschmecken.

Reichlich Wildkräuter wie Bärlauch, Knoblauchhedderich, Giersch, Brennesseln, Wiesenschaumkraut, Barbarakraut, Gundelrebe, Wiesenbärenklau, Scharbockskraut etc. ganz fein wiegen und unter den Quark mischen.

Quark schmeckt am besten, wenn er ein paar Stunden gezogen hat.