

# Schnittlauchquark mit Brot

Zeit gesamt  
10min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schnittlauch, frisch	20 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Frischkäse, natur	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Roggenbrot	8 Scheiben

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel Quark mit Frischkäse und der Hälfte des Schnittlauchs verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Schnittlauchquark auf Brotscheiben verteilen und verstreichen. Mit übrigem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	406 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	9 g