

Quarkdipp

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [21.08.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

- 250 g Quark oder griechischer Joghurt am besten je 1/2
- 1 kleine Gurke, fein gewürfelt
- Saft von 1/2 Zitrone und Zeste dazu
- 2 EL Olivenöl
- frische Kräuter (z.B. Dill, Minze, Petersilie), fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 1 TL Honig oder Ahornsirup für eine leichte Süße

Zubereitung:

1. Gurke vorbereiten:

Die gewürfelte Gurke in ein Sieb geben und leicht salzen. Etwa 10 Minuten stehen lassen, damit überschüssiges Wasser abtropft. Anschließend die Gurkenwürfel mit einem Küchentuch trocken tupfen.

2. Dip mischen:

Quark oder griechischen Joghurt in eine Schüssel geben. Die vorbereitete Gurke, Zitronensaft und Olivenöl hinzufügen.

3. Kräuter und Würzen:

Die gehackten frischen Kräuter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional kann der Dip mit einem Teelöffel Honig oder Ahornsirup leicht gesüßt werden.

4. Servieren:

Den Dip gut durchmischen und vor dem Servieren mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

5. Genießen:

Der sommerliche Quark- oder Joghurt-Dip passt hervorragend zu frischem Gemüse, gegrilltem Fleisch oder Fisch, als Brotaufstrich oder als Beilage zu sommerlichen Salaten