



Fingerfood mit Dips

Zutaten

4 Möhren
2 Gurken
2 Kohlrabi
2-3 Becher à 250 g Quark (20 % Fett)
1 l Milch
1 Topf Schnittlauch
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Das Gemüse wird gewaschen und geputzt und zu fingergerechten Sticks geschnitten. Der Quark wird mit Milch cremig gerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Zum Schluss mit Schnittlauch verfeinert.

Der Quark kann zum Verteilen in Gläschen portioniert werden.

Benötigte Arbeitsmaterialien:

Schüssel, Messer, Brettchen, Sparschäler, Küchenschere, Schneebesen, Esslöffel, Teelöffel, Teller zum Anrichten und zum Proben verteilen (geeignet für den Quark wären Schnapsgläschen aus Plastik, dann könnten die Besucher mit den Sticks dippen)