Dips

Tomaten-Quark

250 g Speisequark 3 EL Milch 2 EL Tomatenmark Edelsüßes Paprikapulver Salz 1 Prise Zucker Pfeffer ½ TL Worcestersoße	Alle Zutaten kräftig verrühren.

Verschiedene Brotsorten damit bestreichen, Dreiecke schneiden oder mithilfe von Plätzchen-Ausstechern lustige Formen ausstechen.

Schnittlauch-Dip

400 g Magerquark 100 g Naturjoghurt 1 Bund Schnittlauch-Röllchen Kräutersalz	Schnittlauch waschen und klein schneiden. Alle Zutaten kräftig verrühren.

Mit Dip-Gemüse (gestiftete Möhren, Radieschen, Paprika-Streifen, Kohlrabispalten, Kirschtomaten, Gurkenstifte, Blumenkohl- oder Brokkoli-Röschen).
Schmeckt auch gut auf Brot oder als Beilage zu Pellkartoffeln.

Kräuter-Dip

200 g Magerquark ½ P. Kräuter-Frischkäse	Alle Zutaten vermischen
2 Eier	7 Minuten hart kochen
1 TL Senf	Eier mit Senf verkneten
1 Bund Schnittlauch 1 Bund Petersilie Salz Pfeffer	Kräuter waschen, klein hacken und mit Gewürzen und Ei-/Senfmischung unter die Quarkmasse mischen

Kümmel-Quark

250 g Speisequark 4 EL Creme-Fraiche 1 Prise Kümmelpulver 2 EL Schinkenwürfel Salz Pfeffer	Alle Zutaten gut verrühren.