

## Aufstrich: Gänseblümchen-Creme

Vom ungedüngten eigenen Rasen gepflückt, eignet sich das Gänseblümchen zur Verwendung in Salat, in Tee oder in einem Aufstrich. Der leicht nussige Geschmack passt wunderbar zu einem leichten Brot oder Brötchen wie dem Veit Genetzten Dinkel-Laib und dem aromatischen Dinkelchen.



**Zubereitungszeit:** 5-10 min

### Zutaten für ca. 6 Portionen:

- 200 g Magerquark
- 100 g Kräuterfrischkäse
- 2 EL Gänseblümchen (plus etwa mehr als Dekoration)
- Schnittlauch
- Lauchzwiebel
- Pfeffer
- Rosenpaprikapulver
- Salz

### Zubereitung:

1. Magerquark und Kräuterfrischkäse miteinander verrühren und schaumig schlagen. (Ein paar Spritzer Mineralwasser mit Kohlensäure vereinfachen diesen Vorgang.)
2. Schnittlauch und Lauchzwiebel waschen und in Ringe schneiden. Gänseblümchen kalt abspülen und klein hacken.
3. Alles zusammen unter die Quark-Käse-Masse rühren und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Mit Lauchzwiebel-Ringen und Gänseblümchen ausdekorieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!