

Kräuterdipp

200g Quark 100g Schmand 2 EL Milch 1 TL Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Zucker 1 Spritzer Zitronensaft	Alles in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren
1 Bund Schnittlauch oder TK Kräuter	Waschen und mit der Schere oder auf dem Brettchen in feine Ringe schneiden
	Schnittlauchröllchen zum Dipp geben und gut verrühren Den Quark in ein Schälchen verteilen, einen Teelöffel dazu legen und zu den Backofenkartoffeln auf den Tisch stellen

Dazu schmeckt richtig gut: **Röstkürbis**