

Ein Rezept von Kerstin Knöbel, Meinenzhagen

Nektarinenpüree

auf Quark-Schmand Creme

ZUBEREITUNG

- Den Quark und Schmand verrühren und die Sahne steif schlagen
- Die Zitrone auspressen und den Zucker dazu geben
- Danach alles zusammen unterheben
- Die Nektarinen waschen, halbieren und vom Kern befreien und pürieren
- Zuerst die Creme in Gläser füllen, darauf das Nektarinenpüree geben
- Ggf. mit einem Pfefferminzblättchen garnieren und mit Schokosauce ein Herz darauf spritzen

ZUTATEN

250g Quark
125g Schmand
125g Sahne
½ Zitrone
1 EL Zucker
2 Nektarinen
Ggf. Schokosauce

