

Laugenbrötchen mit Karotten-Quark

Für 2 Portionen

2 Laugenbrötchen	150 g Karotten	1 Beet Kresse
15 g Ingwer	100 g Quark	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Eine Pfanne erhitzen. Die Laugenbrötchen halbieren und kurz darin auf der Schnittseite anrösten. Die Karotte waschen, schälen und anschließend in eine Schüssel reiben. Ein wenig Ingwer dazureiben. Beides mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Quark dazugeben, verrühren und anschließend die Kresse hinzufügen. Den Karottenquark auf die Laugenbrötchen anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 06. 09. 2011