



www.suesse-weine.de

KIRSCH-QUARK

Für 4 Personen

400 g Süßkirschen
200 g Magerquark
200 g Sahne
30 g Zucker
4 EL Mandelplättchen
2 mittelgroße Zweige Thymian
1 EL Zitronensaft

Kirschen entsteinen, 4 ganze Kirschen zur Dekoration zur Seite legen. Mandelplättchen ohne Fett in Pfanne goldbraun rösten. Sahne mit Zucker steif schlagen.

Thymianblättchen von Zweigen streifen und sehr fein hacken. Etwas gehackten Thymian zur Dekoration zurückbehalten.

Gehackten Thymian zusammen mit der geschlagenen Sahne unter den Quark mischen.

In vier Gläsern als unterste Lage die entsteinten Kirschen und darauf die Sahne-Quark-Mischung geben. Kurz vor dem Servieren mit den Mandelblättchen und etwas gehacktem Thymian bestreuen und mit einer Kirsche garnieren.



Weinempfehlung

Sweet Merlot (z.B. Bodega Norton)