



Bibeleskäs und Kresse - Tomaten

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Traditionell, zünftig, fleischlos – lecker, schmeckt das ganze Jahr über

Zutaten

- 500 g Speisequark (Magerstufe)
- 3 Bündchen Schnittlauch, gewaschen, gehackt
- 1 Bund Kerbel, gezupft, gehackt
- 1-2 Stiele Liebstöckel, gezupft, gehackt
- 1 Beet Kresse, abgeschnitten
- 4 Schalotten, oder entsprechend Zwiebeln, fein gewürfelt
- 6 El flüssige Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- 400 g Kirschtomaten ohne Blüte, geviertelt

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speisequark mit der Sahne glatt verrühren, (Gern gebe ich noch etwas kalte Butter dazu) salzen, pfeffern und mit etwas Zucker abschmecken.

Schritt2

Die vorbereiteten Kräuter ohne die Kresse unter heben, zunächst, mit Klarsichtfolie abgedeckt, kalt stellen.

Schritt3

Die Tomaten mit der Kresse mischen, ebenfalls salzen und pfeffern.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Die Kresse - Tomaten auf Tellern verteilen; mit zwei, in heißes Wasser getauchte Esslöffel, schöne, glatte Nocken formen und mit / auf den Tomaten anrichten.

Schritt6

Dazu schmeckt in Butter getoastetes - gebratenes, knuspriges Bauernbrot.

Rezeptart: Badisch **Tags:** schmeckt das ganze Jahr über, traditionell **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bibeleskaes-und-kresse-tomaten/>