

Rucola - Sour - Cream

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zu Salaten, gebackenen Kartoffeln, Steaks oder zu gebratenem Fisch, passt zu Vielem

Zutaten

- 150 g taufrische Rauke, verlesen, gewaschen, trocken getupft
- 1 Knoblauchzehe, mit etwas Salz gerieben
- 250 g mager - Quark
- 150 g Creme fraiche
- 6 EL Milch
- 1 EL gutes Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Einige Rauke Blätter grob hacken, den großen Rest mit dem Knoblauch fein pürieren. (Küchenmaschine oder Stabmixer)

Schritt2

Mit dem Quark und Creme fraiche glatt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas gutes Olivenöl darüber geben.

Schritt3

Die grob gehackte Rauke unterheben oder als Garnitur darüber streuen.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** quark, rucola, Sour cream

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rucola-sour-cream/>