

Erdbeeren mit Quark

- Eine Schale frischer (Bio-) Erdbeeren
- Ein Päckchen VanilleZucker (mit echter Vanille)
- 250 gr.Topfen (Quark Rahmstufe, **kein** Magerquark)
- Etwas Sahne oder Milch
- Eine kleine Prise Salz
- Zwei Esslöffel Zucker (mehr nach Geschmack)

Die Erdbeeren von den grünen Blättchen befreien, kurz waschen und abtropfen lassen.

Den Quark zusammen mit dem Vanille-Zucker, der **kleinen** Prise Salz und dem restlichen Zucker verrühren. Die Masse ist sehr dick und kann mit dem Zugeben von einem Schuss Sahne, oder auch Milch verdünnt werden, bis eine Art Creme entsteht (fester oder flüssiger, wie man will☺).

Die Masse in den Kühlschrank stellen, wo sie mindestens 30 Minuten „ziehen“ sollte. Da verteilt sich der Geschmack vor allem der Vanille besser im Quark.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren vierteln und ebenfalls mit etwas Zucker und einer klitzekleinen Prise Salz vermengen. Auch die noch ca. eine Viertelstunde stehen lassen.

Danach die Erdbeeren nochmal gut durchmengen und auf vier bis fünf Gläser verteilen. Die Quarkcreme darüber geben und vielleicht als Dekoration noch ein Minzblättchen, oder auch ein Gänseblümchen darauflegen☺

Obwohl es eigentlich ein süßer Nachtisch ist, nehmen wir hier eine kleine Prise Salz. Nur wenn man zu viel davon nimmt schmeckt es salzig, ansonsten verstärkt es einfach den Geschmack der Speisen. Und das ist bei Erdbeeren ja nicht schlecht ☺