

FENCHELKÄSE

200 g Frischkäse

½ kleine Fenchelknolle

½ TL Fenchelsamen

Fenchelgrün

Alle Zutaten zerkleinern und vermischen, mit Salz, Pfeffer u. Muskatnuss abschmecken. Mit Ringelblumenblätter garnieren.

HÜTTENKÄSE MIT BORRETSCH

200 g Hüttenkäse

1 Borretschblatt

1 Schnittlauchblüte

4-5 Borretschblüten

Borretschblatt sehr fein schneiden und unter den Hüttenkäse mischen. Die Schnittlauchblüte klein machen und untermischen. Mit den Borretschblüten garnieren.

KRÄUTERQUARK

250 g Quark

½ Bund Schnittlauch

3 Zweige Schafgarbe

3 Spitzwegerichblätter

1 kl. Zweig

Zitronenthymian

1 Zeig Oregano

Alle Zutaten zerkleinern und vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.