

Dips und Soßen für  
Pellkartoffeln, Fleisch, Sülze und Eier

## **Quark-Creme**

### **Zutaten (für 6 - 8 Personen)**

1 kg Quark  
250 g Schmand  
125 g saure Sahne  
125 g Joghurt  
250 g Creme fraiche  
250 g süße Sahne  
viele frische (tiefgefrorene) Kräuter:  
1 P. Schnittlauch,  $\frac{1}{4}$  P. Dill,  $\frac{1}{4}$  P. Petersilie  
2 P. italienische Kräuter  
Salz, frischer Pfeffer, Senf, Zucker

### **Zubereitung:**

Mit Salz, frischem Pfeffer, etwas Zucker und Senf abschmecken.

Marlene Ortmann