

# GRÜNER QUARK

MIT EI UND TROCKENFLEISCH

## DER GRÜNE QUARK

Die Kräuter mit dem Quark, Senf, Honig und Knoblauch in den Mixer geben und glatt rühren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

## DAS TROCKENFLEISCH

Das Trockenfleisch in feine Scheiben schneiden und die Eier 5–6 Minuten kochen. Das Baguette in Butter goldbraun braten.

---

## FÜR 4 PERSONEN

1 Bd. Grüne-Soße-Kräuter  
250 g Quark  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
½ Knoblauchzehe  
Pfeffer aus der Mühle  
einige Spritzer Zitronensaft  
60 g Trockenfleisch  
5 Eier  
4 Scheiben Baguette  
Butter zum Braten

---

