



# Bibeleskäs und Kresse - Tomaten

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " } });
```

Traditionell, zünftig, fleischlos – lecker, schmeckt das ganze Jahr über

## Zutaten

- 500 g Speisequark (Magerstufe)
- 3 Bündchen Schnittlauch, gewaschen, gehackt
- 1 Bund Kerbel, gezupft, gehackt
- 1-2 Stiele Liebstöckel, gezupft, gehackt
- 1 Beet Kresse, abgeschnitten
- 4 Schalotten, oder entsprechend Zwiebeln, fein gewürfelt
- 6 El flüssige Sahne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- 400 g Kirschtomaten ohne Blüte, geviertelt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Speisequark mit der Sahne glatt verrühren, (Gern gebe ich noch etwas kalte Butter dazu) salzen, pfeffern und mit etwas Zucker abschmecken.

### Schritt2

Die vorbereiteten Kräuter ohne die Kresse unter heben, zunächst, mit Klarsichtfolie abgedeckt, kalt stellen.

### Schritt3

Die Tomaten mit der Kresse mischen, ebenfalls salzen und pfeffern.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## **Schritt5**

Die Kresse - Tomaten auf Tellern verteilen; mit zwei, in heißes Wasser getauchte Esslöffel, schöne, glatte Nocken formen und mit / auf den Tomaten anrichten.

## **Schritt6**

Dazu schmeckt in Butter getoastetes - gebratenes, knuspriges Bauernbrot.

**Rezeptart:** Badisch **Tags:** schmeckt das ganze Jahr über, traditionell **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bibeleskaes-und-kresse-tomaten/>