



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Erdbeerquark mit Quinoa-Pops

(6 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
40 g 3 EL 1 Prise 1 EL	Quinoapops Sesam Salz Erdbeerkonfitüre	Quinoapops, Sesam und Salz in einer Schüssel mischen. Konfitüre daruntermischen.
1 TL	Butter	Butter in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, Topping begeben, ca. 3 Min. rührbraten.
300 g 250 g 50 g 2 EL 1 Pck. 1 EL 1	Erdbeeren Halbfettquark Schlagsahne Erdbeerkonfitüre Vanillezucker Honig Bio-Zitrone, Abrieb davon	Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. In kleine Stück schneiden. Ca. 50 g separat zur Seite stellen. Die Sahne steif schlagen. Quark und Konfitüre mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und Honig vermengen und die geschlagene Sahne darunter heben.
		Die Erdbeerstückchen in Dessertgläser verteilen und mit der Quarkmasse bedecken. Mit den beiseite gestellten Erdbeeren und dem Topping garniert servieren.