



Scarlett - der Schmetterling mit Erdbeerquark

Zubereitung

1. Den Speisequark schaumig rühren und die Erdbeerkonfitüre unterheben. 350 Gramm Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, die Minze zupfen (die Stile zur Seite legen) und die Blätter fein hacken. Erdbeeren und Minze ebenfalls unter den Quark rühren.
2. Aus den Brotstücken die Form eines Schmetterlings schneiden. Je eine Scheibe mit dem Erdbeerquark bestreichen. Die zweite Brotstücken darüberlegen.
3. Die Schmetterlinge mit den übrigen Erdbeeren und den Trauben verzieren und die Stile der Minze als Fühler nutzen.



Zutaten

- 8 Scheiben Mestemacher Müslibrot
- 250 g Speisequark
- 1 EL Erdbeerkonfitüre
- 500 g Erdbeeren
- 1 Handvoll Minze
- 1 Handvoll rote Trauben



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen