

## ■ MASCARPONE-QUARKCREME AUF HIMBEERRAGOUT

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUTATEN ZUBEREITUNG

300 g Quark  
300 g Mascarpone  
Zucker nach Geschmack  
1 Vanilleschote  
Zeste von 1 Zitrone  
etwas Rum  
¼ Liter Rotwein  
etwas Stärkemehl  
ca. 500 g Himbeeren  
(frisch oder TK)

• Quark mit Mascarpone, Zucker, Vanilleschote, Zitronenzeste sowie einem Schuss Rum schaumig schlagen und im Kühlschrank kalt stellen.

• Währenddessen wird ¼ Liter Rotwein erhitzt und mit etwas Zucker abgeschmeckt.

• Mit Stärkemehl stellt man eine leichte Bindung her und gibt anschließend die Himbeeren dazu.

*Serviertipp: Erst das Himbeerragout auf dem Teller anrichten, dann 1 – 2 Nocken der Mascarponecreme darauf geben und mit einem Minzblättchen garnieren.*

*Guten Appetit!*

