

# Drei Rezepte für den Sieb-Servierer

Bresso:



- 1 Becher saure Sahne
- 1 Becher süße Sahne
- 500g Magerquark
- Salz, Pfeffer
- Knoblauch
- 1 Päck. gefr. Kräuter

Alles in der Candy geben und glatt rühren. In den Sieb-Servierer mit Sieb einfüllen und 20 Std. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschl. 3 Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Spundenkäse:

- 500g Magerquark
- 200g Schmand
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- Paprika edelsüß + rosenscharf
- Salz + Pfeffer



Alles im Candy verrühren und in den Sieb-Servierer mit Sieb umfüllen. Einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.



Joghurt-Zubereitung:

- 1 L H-Milch (3,5%Fett)
- 2 Becher Vollmilch-Joghurt (3,5% Fett).

Alles im Candy gut verrühren, Joghurtmasse in die Junge Welle Becher füllen. Offene Becher in den Sieb-Servierer ohne Sieb stellen und den Behälter mit kochendem Wasser auffüllen. Sieb-Servierer zu deckeln und mit einem Badetuch zu decken. Den Joghurt 10 Std. ziehen lassen und nicht bewegen.

Danach 2 Tage in Kühlschrank reifen lassen.

Für die Creme Fraiche Zubereitung 1/2 L Sahne auf 1 Becher Joghurt und wie bei Joghurt-Zubereitung verfahren.