



Kanapee Surn

Sürn



4 Scheiben Brot
4 EL Quark
1 EL scharfer Paprikamark
5 EL Olivenöl
1 EL Thymian
1 EL gehackte Basilikum

- # In eine Rührschale Quark und Olivenöl geben und solange mischen bis eine homogene Paste entstanden ist.
- # Nach dem hinzugeben des Paprikamarks noch ein wenig mischen.
- # Schließlich die letzten Zutaten feingehackte Basilikum und Thymian hinzugeben und nochmals gut unterrühren.
- # Die Sürnmasse zugedeckt eine Stunde ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit auf die Brotscheiben schmieren und servieren.
- # Sürn kann in einem verschlossenen Glasbehälter im Kühlschrank aufbewahrt und Tage später auch verzehrt werden.

Tipp: Sürn ist eine kugelförmige Käsespezialität, die der Region Antakya eigen ist.