

"Schnittiger" Käseaufstrich aus der Ferienregion

Los geht's!

Käse in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem heißen Wasser übergießen. Anschließend mit dem Pürierstab cremig rühren. Frischkäse mit Topfen vermischen sowie mit den Gewürzen vermengen. Käsecreme hinzufügen und umrühren.

Schnittlauchblüten waschen und einzelne Blüten in den Aufstrich geben - alles vermengen. Abschließend für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Es darf gern nachgewürzt werden.

Dazu passt: Radieschen, Radi, Zwiebeln (geschnitten oder gewürfelt), a bayerische Brezn oder ein würziges Bauernbrot aus der Region.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 20 Minuten



Zutaten:

- 250 g Topfen (Quark)
- 100 g Romadur
- 150 g Camembert
- 3-4 Schnittlauchblüten
- 1 TL Gewürze (milden & scharfen Paprika, Salz, Pfeffer)
- 1 Stamplerl heißes Wasser

Notizen:

Hinweis

Schnittlauchblüten haben mehr Aroma als die Stängel selbst. Einfach mal ausprobieren. Es lohnt sich!

Wie hat's geschmeckt?

