

Beilagen

Schafskäsecreme

Zutaten:

- 200 g Frischkäse
- 100 g Schafskäse
- 50 g Ajvar mild
- Kräuter der Provence, Oregano, Thymian
- Salz, Pfeffer
- Niora
- Code bellota
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

-Schafskäse in kleine Würfel zerbröckeln. Knoblauch klein schneiden. -Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Mixer verrühren. Creme im Kühlschrank noch 2 - 3 Stunden durchziehen lassen.

- Von der Niora und dem Code bellota jeweils nur eine kleine Prise zufügen.

Eindeutige ID: #1040

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:22