

# Würzige Käsecremes

Saucen&Marinaden » Dips

## Zutaten (10-12 Personen)

- » 600g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 200ml Milch
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Bd. Radieschen
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 125g Höhlenkäse
- » 1 Zwiebel(n)
- » 3 Saure Gurken
- » 150g Kochschinken
- » 1 TL Paprika-Pulver (edelsüß)

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Frischkäse und Milch glatt rühren. Mit Pfeffer würzen. Die Creme halbieren.

2. Mit Radieschen und Schnittlauch: Radieschen putzen, waschen und in feine Stifte schneiden. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Käse entrinden und raspeln. Alles unter eine Hälfte Käsecreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit Radieschen garnieren.

3. Mit Gurke und Schinken: Zwiebel schälen und würfeln. Gurken und Schinken fein würfeln. Alles mit Paprika unter die übrige Käsecreme rühren. Abschmecken. Anrichten und mit Gurke und Schinken garnieren.

Nährwerte: 240kcal/E12g/F19g/KH3g pro Portion

angelegt am: 21.04.2005

Rezept-Nr: 1830

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke