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