

Frischkäse

mit getrockneten Tomaten und Oliven

Zutaten:

500g	Frischkäse
50g	getrocknete Tomaten in Kräutern eingelegt
50g	grüne Oliven in Kräutern eingelegt
2	Esslöffel fruchtiges Olivenöl schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Frischkäse und Olivenöl vermengen und cremig rühren.

Getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken.

Beides mit dem Frischkäse zusammenbringen und rühren bis eine gleichmäßige Vermengung erreicht ist. Mit Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Bei dem Rezept haben wir die Tomaten und Oliven aus der Theke verwendet. Diese sind schon mit Kräutern eingelegt und somit braucht es kaum zusätzliche Gewürze.

Nimmt man andere Zutaten, kann man nach

Wunsch mit Gartenkräutern verfeinern.

Ergibt ca. 600g.
