

# **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<br>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.*

---