

Frischkäse

mit Kräutern

Zutaten:

- 500g Frischkäse
- 2 Bund frische Kräuter (ca. 200g)
z.B.: Petersilie und Dill
- 1 rote Zwiebel (ca. 150g)
- 3 Esslöffel Brennnessel-Samen
oder andere Zutaten wie etwa Pinienkerne
- 1/4 Becher Schlagsahne
- Salz, Pfeffer & Chili

Zubereitung:

*Frischkäse und Sahne vermengen und cremig rühren.
Kräuter fein hacken und Zwiebel fein würfeln.
Beides mit dem Frischkäse und der gewünschten
Verfeinerungen zusammenbringen und rühren bis eine
gleichmäßige Vermengung erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und
Chili abschmecken und ziehen lassen.*

Ergibt ca. 750g.
