Rezept

Angemachter Käse

Ein Rezept von Angemachter Käse, am 29.04.2024

Zutaten

125 g	Camembert
½	kleine Zwiebel
¼ TL	edelsüßes Paprikapulver
½ TL	mittelscharfer Senf
¼ Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
60 g	zimmerwarme Butter
1	Eigelb
1 Schuss	Weißwein
2 Stängel	Petersilie
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Camembert und die Butter mit einer Gabel zerdrücken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dazugeben. Als nächstes folgen Eigelb, Paprika, der Weißwein und der Senf.

2. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Petersilie fein hacken, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Auch dies zur Käsecreme geben.

3. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit der Gabel gut vermengen. Entweder zu kräftigem Bauernbrot reichen oder zu Salzbrezelgebäck.