

Rezept

Camembertcreme mit Kräutern

Ein Rezept von Camembertcreme mit Kräutern, am 03.05.2024

Zutaten

200 g reifer Camembert **50 g** weiche Butter

100 g Frischkäse **1** Schalotte

1/4 TL gemahlener Kümmel Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle ½ Bund gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Thymian,

Kerbel, Schnittlauch)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

- 1. Den Camembert entrinden und in grobe Stücke schneiden. Die Käsestücke mit den Schneebesen des Handrührgeräts gut mit der Butter und dem Frischkäse verrühren.
- 2. Die Schalotte schälen und fein würfeln, mit dem Kümmel unter die Käsemischung mischen. Die Camembertcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen bzw. abstreifen und fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Camembertcreme mit den Kräutern verrühren und servieren.