

Rezept

Camembertcreme mit Kräutern

Ein Rezept von Camembertcreme mit Kräutern, am 20.04.2024

Zutaten

200 g reifer Camembert	50 g weiche Butter
100 g Frischkäse	1 Schalotte
¼ 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.