

Rezept

Drei-Käse-Creme

Ein Rezept von Drei-Käse-Creme, am 09.06.2026

Zutaten

125 g nicht zu reifer Camembert	100 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Hüttenkäse	2 EL Crème fraîche
2 Zweige Basilikum	Salz
weißer Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Den Camembert entrinden und mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Frischkäse und den Hüttenkäse untermischen. Die Käsemasse mit der Crème fraîche glatt rühren.

2. Das Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Unter die Käsecreme heben. Die Creme sparsam mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Schälchen füllen. Mit Vollkorn- oder Knäckebrot servieren.