

Rezept

## Drei-Käse-Creme

Ein Rezept von Drei-Käse-Creme, am 19.04.2024

### Zutaten

<b>125 g</b> nicht zu reifer Camembert	<b>100 g</b> Doppelrahm-Frischkäse
<b>100 g</b> Hüttenkäse	<b>2 EL</b> Crème fraîche
<b>2 Zweige</b> 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.