

Rezept

Stulle mit Handkäs und Spundekäs

Ein Rezept von Stulle mit Handkäs und Spundekäs, am 30.04.2024

Zutaten

Für 300 g Spundekäs:

100 g Doppelrahmfrischkäse

25 g weiche Butter

Salz

75 g Quark (40 % Fett)

2 EL edelsüßes Paprikapulver

½ Schalotte

Für die Stullen:

75 g Handkäse (ersatzweise Harzer Käse)

2 EL Apfelessig

Salz

20 g Kräuter für grüne Sauce (ersatzweise gemischte TK-Kräuter)

½ Schalotte

1 EL Rapsöl

Pfeffer

60 g schwarze Oliven (mit Knoblauch, entsteint)

2 Scheiben Roggensauerteigbrot (gekauft oder selbst gebacken)

2 EL Spundekäs

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 15 g F, 7 g EW, 31 g KH

Zubereitung

Spundekäs zubereiten:

1. Frischkäse, Quark, Butter und Paprikapulver in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät glatt verrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und über die Käsecreme streuen. Vom fertigen Spundekäs 2 EL für die Stullen abnehmen. Den restlichen Spundekäs zu Brot servieren oder abgedeckt im Kühlschrank 2-3 Tage aufbewahren.

Stullen bauen:

3. Den Handkäse in feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und ebenfalls fein würfeln. Schalotte, Käse, Essig und Öl in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Oliven halbieren.
4. Die Brotscheiben mit dem Spundekäs bestreichen und mit den geschnittenen Kräutern bestreuen. Den angemachten Handkäse gleichmäßig darauf verteilen, mit den Olivenhälften dekorieren und servieren.