

Rezept

Weiß-blaue Käsecreme

Ein Rezept von Weiß-blaue Käsecreme, am 25.04.2024

Zutaten

125 g nicht zu reifer Ziegen-Camembert	100 g bayerischer Edelpilzkäse (Bavaria blu)
30 g weiche Butter	2 EL saure Sahne
2 Schalotten	1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Den Ziegen-Camembert entrinden und in Stücke schneiden. Den Edelpilzkäse in Stücke zerpfücken. Beide Käsesorten zusammen mit einer Gabel zerdrücken. Die Butter und die saure Sahne zugeben und alles zu einer glatten Creme mischen.
2. Die Schalotten schälen, sehr fein hacken und unter die Käsecreme mischen. Mit Paprikapulver, wenig Salz und reichlich Pfeffer abschmecken. In eine Plastikschaale füllen und verschlossen im Kühlschrank bis zum Mitnehmen ziehen lassen.