



Blauschimmelcreme mit Bärwurz

Die Kräuter geben diesem Aufstrich eine frisch-würzige Note. Servieren Sie dazu frisches Weißbrot oder Cracker und Rohkost wie Möhre, Paprika, Kohlrabi und Staudensellerie.

Zutaten für 4 bis 6 Portionen:

100 g Blauschimmelkäse, zimmerwarm
200 g Frischkäse, zimmerwarm
2-3 EL Schnittlauch in feinen Röllchen
2-3 EL Bärwurz, fein gehackt
frisch gemahlener Pfeffer
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Zunächst den Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken. Anschließend Frischkäse zufügen und mischen. Die Kräuter und Pfeffer dazugeben und nochmals mischen. Abschmecken und bei Bedarf weitere Kräuter, Pfeffer und etwas Salz zugeben. In ein kleines Gefäß umfüllen und vor dem Servieren durchkühlen lassen.