

Kräuterfrischkäse

Zutaten:

1 Becher Frischkäse

1 Eßl. Creme Fraiche

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Handvoll frische Kräuter aus dem Garten

(z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Estragon)

oder Gartenkräutermischung aus der Tiefkühltruhe

Salz und Pfeffer

Rezept

Frischkäse und Creme Fraiche verrühren.

Die halbe Zwiebel ganz klein hacken oder fein reiben. Zum Frischkäse geben.

Den Knoblauch schälen und in die Schüssel pressen.

Frische Kräuter hacken (oder Tiefkühlkräuter nehmen). Die Kräuter zum Frischkäse geben.

Würzen mit Salz (Achtung: nicht zu viel auf einmal!) und Pfeffer (aus der Mühle, wenn Ihr eine habt. Sonst geht auch gemahlener Pfeffer)

