



WEINBAU SEIT 1672
AXEL SCHMITT

Kräuter-Käsecreme

15 - 20 Portionen

- 250 g Quark (20%)
- 1 Becher Crème fraîche oder Schmand
- 175 g Sahnefrischkäse
- 2 TL grober Senf
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL Schabzigerklee
- 2 Handvoll frische Kräuter
(z.B. Schnittlauch, Petersilie,
Pimpernell, Zitronenmelisse, Sauerampfer,
Borretsch, Kapuzinerkresseblätter,
Vogelmiere, junge Gierschblätter)
- Vollkorntoast oder Pumpernickel
- Gurken- oder Tomatenscheiben
- Kapuzinerkresseblüten

Quark, Schmand oder Crème fraîche, Frischkäse und Senf cremig rühren, Gewürze dazugeben, zum Schluss die gehackten Kräuter unterheben. Auf Vollkorntoast oder Pumpernickel, Gurken- oder Tomatenscheiben oder auf Kräckern anrichten und mit je einer Kapuzinerkresseblüte dekorieren.

Tipp: Hält sich gekühlt 2 - 3 Tage.

