

Pikanter Käseaufstrich

Zutaten | 4 Portionen

150 g	reifer Camembert
50 g	kräftiger Rotschmierkäse
100 g	Quark
50 g	Butter
2 EL	Sahne
	Salz, Pfeffer
	Paprika, edelsüß
1	rote Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Käse, Quark und Butter mit der Gabel zerdrücken und gut miteinander vermischen.
- Die Sahne unterrühren und die Käseaufstrich mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzig abschmecken.
- Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden.
- Käseaufstrich in Schälchen füllen und mit den Zwiebelringen und Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Dazu schmeckt ein rustikales Landbrot oder Baguette.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 104 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
290 kcal	25 g	2 g	15 g	419 mg