

Schafskäsecreme – Zutaten

90 g rote Zwiebel, oder 2 kl. (geschält)

1 TL Olivenöl (kann auch weggelassen werden)

250 g weicher Schafskäse (vom Türken)

200 g Ajvar (scharf)

3 od. 4 frische Knoblauchzehen



Glasbehälter zur Zubereitung und Lagerung mit Deckel

Schafskäsecreme – Zubereitung

Den Schafskäse in ein ausreichend großes Glasgefäß (ca. 800 – 1.000 ml) geben. Nach Geschmack das Olivenöl darüber gießen und den Käse mit einer Gabel zerdrücken. Ajvar untermischen, bis eine nahezu homogene Masse entsteht.

Die Zwiebel schälen und im Küchenmixer fein zerkleinern und ebenfalls untermischen. Zuletzt die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse dazu geben und untermischen.

Ca. 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



Serviertvorschlag

Dazu passen dunkles Brot und ein zünftiges Bier oder zum Frühstück ein Kaffee.

Guten Appetit!