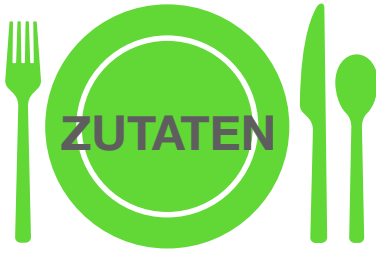


Frischkäsecreme



- 500 g Magerquark
- 250 g Butter
- 200 g Schmand
- Salz
- Kräuter, Knoblauch und Gewürze nach Belieben



Zubereitung

Quark, Butter (in Stücke geschnitten), Schmand und Salz in den Thermomix geben. Bei 70 Grad, 8 Minuten, Stufe 3 cremig rühren. Die Basiscreme ist fertig.

An dieser Stelle fülle ich einen Teil ab. Ca. 1/4. Diese Pure Creme schmeckt auf dem Frühstücksbrötchen unter der Marmelade besonders gut.

In die restlichen Masse eine Knoblauchzehe, Schnittlauch und etwas Petersilie geben.

Das ganze auf Stufe 8 ein paar Sekunden mixen.

Dabei werden die Kräuter und der Knoblauch fein gehackt und die Frischkäsecreme bekommt eine leckere grüne Farbe.

Alles andere was ihr mögt kann auch in die Frischkäsecreme. Nüsse, Gewürz, Kräuter, Chili.... eine wunderbare Spielweise für Experimente.

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog