



Benötigte Zutaten

Frischkäsecreme

200 g **Premium Almfrisch Schnittlauch (Natur oder Schnittlauch)**

200 ml **Premium Schlagobers**

2 EL Sahnemerrettich

2 EL Zitronensaft

1 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Chili

1 Zehe Knoblauch (optional)

Gurkensalsa

1/2 Stück Gurke

1/2 Stück Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Zitronensaft

1 EL Rapsöl

Chili

Salz, Pfeffer

etwas Petersilie

Frischkäsecreme mit Käsecrackern

Anleitung

Frischkäsecreme

1. Für die Frischkäsecreme wird zuerst der Schlagobers aufgeschlagen.
2. Diesen mit dem Frischkäse und den Sahnemerrettich verrühren. Zitronensaft und Öl hinzufügen.
3. Zuletzt mit den Gewürzen geschmacklich abstimmen und zum Kühlen zur Seite stellen.

Gurkensalsa

4. Für die Gurkensalsa wird die Gurke gewaschen und ganz klein gewürfelt. Die Zwiebel ebenso klein hacken und hinzufügen
5. Danach kommt die gepresste Knoblauchzehe in die Mischung. Zitronensaft, Rapsöl und Gewürze in die Mischung fügen und zuletzt etwas kleingehackte Petersilie unterheben.

Tomatensalsa

6. Die Tomatensalsa wird auf die gleiche Weise wie die Gurkensalsa zubereitet. Die Tomaten werden gewaschen und ganz klein gewürfelt.
7. Die Zwiebel ebenso klein hacken und hinzufügen. Danach kommt die gepresste Knoblauchzehe in die Mischung. Zitronensaft, Rapsöl und Gewürze in die Mischung fügen und zuletzt etwas kleingehackten Basilikum unterheben.

Schichtung der Frischkäsecreme mit den Salsas

8. Nun werden die einzelnen Komponenten in ein Glas geschichtet.



Tomatensalsa

4 Stück Tomaten

1/2 Stück Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Rapsöl

Chili

Salz, Pfeffer

Basilikum

Käsecracker

100 g Premium Heujuwel

75 g Granformaggi

1 Prise Zucker

etwas Knoblauchpulver
(optional)

etwas Paprikapulver
(optional)

9. Da die Tomatensalsa viel Flüssigkeit hat, diese zuerst in das Glas geben.

10. Als nächstes die Frischkäsecreme mit Hilfe eines Spritzbeutels einfüllen.

11. Zuletzt die Gurkensalsa einfüllen. Mit dem Käsecracker dekorieren und servieren.

Käsecracker

12. Zur Zubereitung der Käsecracker werden die Käsesorten gerieben und vermischt. Danach die Gewürze hinzufügen.

13. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech werden Häufchen von einem Esslöffel Käse verteilt. Genügend Abstand lassen, da der Käse verläuft.

14. Die Kracker werden bei Heißluft etwa 10 Minuten hellbraun gebacken. Nach dem Abkühlen sind sie fest und können vom Blech genommen werden.



Ein Rezept von
food-stories.at