

Gerhardts Rezept des Monats

Kräuter-Käsecreme

Zubereitung

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

Zutaten für 15-20 Portionen

250 g Quark, 20 %
1 Becher Crème fraîche
oder Schmand
175 g Sahnefrischkäse
2 TL grober Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
½ TL Schabzigerklee
2 Handvoll frische Kräuter,
(z.B. Schnittlauch, Petersilie,
Pimpinell, Zitronenmelisse,
Sauerampfer, Borretsch,
Kapuzinerkresseblätter,
Vogelmiere, junge Gierschblätter)
Vollkorntoast oder Pumpnickel,
Gurken- oder Tomatenscheiben
Kapuzinerkresseblüten

Tipp: Die Kräuter-Käsecreme hält sich gekühlt 2-3 Tage und ist gut vorzubereiten.

Gerhardts Weinempfehlung

Die Deko mit einer Kapuzinerkressenblüte macht aus der Käsecreme mit vielen Gartenkräutern einen echten Hingucker. Da kommen Frühlingsgefühle auf...
Genießen Sie unsere frischen und fruchtigen Frühlingsweine.

