

Käse-Tatar



Für höchste *Geschmacksansprüche* oder man kann auch sagen: Für mich nur das Beste!

Der Aufstrich ist eine Sünde wert, lassen Sie sich diese *Gaumenfreude* nicht entgehen!

Passt gut zu *Maurersemeln*, *Brezen*, *Schweizer Bürli* oder zu einem deftigen *Bauernbrot*.

Vielen Dank an *Martina Reitzer* für dieses spitzenmäßige Rezept.

1 kleine Zwiebel halbiert
im Mixtopf zerkleinern. 3 Sek. / Stufe 5

150 g Sahnestreichkäse
(Schmelzkäse), **200 g Frisch-**
käse, **125 g Camembert** in
Stücken, **50 g Butter**,
80 g Mascarpone, $\frac{1}{2}$ TL **Salz**,
etwas Pfeffer unterrühren. 5 Sek. / Stufe 5

Mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

Schmeckt auch, wenn Sie zusätzlich noch Schnittlauchröllchen untermischen.

Dieses Rezept müssen Sie auch unbedingt ausprobieren.

Gouda-Creme (ohne Foto):

60 g Gouda in Stücken
im Mixtopf zerkleinern. 2 Sek. / Stufe 8

150 g Crème fraîche,
200 g Frischkäse, $\frac{1}{2}$ TL **Salz**,
 $\frac{1}{2}$ TL **Kräutersalz**, **etwas**
Pfeffer unterrühren. 3 Sek. / Stufe 3

Dazu: *Schweizer Bürli*, *Bauernbrot*, *Körnersemeln* oder *Brezen*.