

# 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 Frischkäse**, **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*.