



SEXYGLASFUTTER.DE

GLASFOOD – PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN -
PROTEINFOOD

Blauschimmelcreme



Einkaufsliste:

Bayerischer Blauschimmelkäse, ca. 250 g
Frischkäse, ca. 50 g
Sahne, ca. 50 ml
Walnüsse, ca. 50 g
Lauchzwiebeln, 2
Radieschen, 2
Salz
Pfeffer

Vorbereitung:

- Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten,
- abkühlen lassen und grob klein hacken,
- Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden,
- Radieschen in dünne Scheiben schneiden

Zubereitung:

- in einer Schüssel Blauschimmelkäse und Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken,
- Sahne, Walnüsse und Lauchzwiebeln zufügen und
- alles gut miteinander vermischen,
- mit Salz und Pfeffer abschmecken,
- in kleine Gläschen füllen, mit Radieschen garnieren und
- im Kühlschrank aufbewahren



SEXYGLASFUTTER.DE

GLASFOOD – PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN -
PROTEINFOOD

Tipps:

- Wenn ihr die Käsecreme kalorienärmer wollt, könnt ihr fettreduzierten Frischkäse und statt der Sahne z.B. Joghurt nehmen.

Hierzu schmeckt:

- z.B. ein helles bayerisches Bockbier.