



Walnusschafskäsecreme

Zutaten:

- 400 g Schafskäse 50% Fett (am besten von GAZI)
- 200 g Wallnüsse
- 3-4 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 2-3 TL Pul Biber (im türkischen laden, Paprikaflocken)
- 150 g Frischkäse Doppelrahm

Zubereitung:

1. Wallnüsse und Knoblauch klein hacken. Käse mit Gabel oder mit der Hand zerdrücken. Zu der Fetakäse Wallnüsse, Frischkäse (das Wasser vorher abgießen), Knoblauch, Olivenöl und Paprikaflocken geben. Alles gut kneten, so dass eine geschmeidige Masse entsteht. In Kühlschrank lagern.
2. 10-15 Minuten vorm Servieren raus holen. Am besten schmeckst es mit geröstetem Fladenbrot oder Baguette.
3. Dazu passt hervorragend unser Riesling trocken.

Tipps:

- Der Käse kann mehrere Tage im geschlossenen Glas oder Behälter kühl gelagert und verzehrt werden.
- Wer keinen Schafskäse mag, kann auch andere Käsesorten nehmen. Gazi hat auch Kuhmilchkäse.

Guten Appetit