



mmhfff mit Honig!

Käse - Walnuss - Crème

Zutaten: 200 g Doppelrahm-Frischkäse,
1 EL saure Sahne oder Joghurt,
2 EL Weinessig,
1 EL flüssiger oder cremiger Honig,
1 Zwiebel,
1 Tasse Walnüsse, 1 kleine Msp. Pfeffer.

Zubereitung: Den Frischkäse mit saurer Sahne / Joghurt, Essig und Honig glatt rühren. Zwiebel fein schneiden, die Walnüsse hacken und beides unter die Mischung geben, mit wenig Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren etwas kühl stellen.

Tipp: Im Sommer, wenn es frische Kräuter gibt, lohnt es sich, 1 EL gehackten Kerbel oder Pimpinelle unter die Käse - Walnuss - Creme zu rühren, im Winter kann die Mischung mit 1 TL geriebenem Meerrettich oder etwas Cognac verfeinert werden.

EL = Esslöffel, Msp = Messerspitze

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhfff mit Honig!

Käse - Walnuss - Crème

Zutaten: 200 g Doppelrahm-Frischkäse,
1 EL saure Sahne oder Joghurt,
2 EL Weinessig,
1 EL flüssiger oder cremiger Honig,
1 Zwiebel,
1 Tasse Walnüsse, 1 kleine Msp. Pfeffer.

Zubereitung: Den Frischkäse mit saurer Sahne / Joghurt, Essig und Honig glatt rühren. Zwiebel fein schneiden, die Walnüsse hacken und beides unter die Mischung geben, mit wenig Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren etwas kühl stellen.

Tipp: Im Sommer, wenn es frische Kräuter gibt, lohnt es sich, 1 EL gehackten Kerbel oder Pimpinelle unter die Käse - Walnuss - Creme zu rühren, im Winter kann die Mischung mit 1 TL geriebenem Meerrettich oder etwas Cognac verfeinert werden.

EL = Esslöffel, Msp = Messerspitze

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**



mmhfff mit Honig!

Käse - Walnuss - Crème

Zutaten: 200 g Doppelrahm-Frischkäse,
1 EL saure Sahne oder Joghurt,
2 EL Weinessig,
1 EL flüssiger oder cremiger Honig,
1 Zwiebel,
1 Tasse Walnüsse, 1 kleine Msp. Pfeffer.

Zubereitung: Den Frischkäse mit saurer Sahne / Joghurt, Essig und Honig glatt rühren. Zwiebel fein schneiden, die Walnüsse hacken und beides unter die Mischung geben, mit wenig Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren etwas kühl stellen.

Tipp: Im Sommer, wenn es frische Kräuter gibt, lohnt es sich, 1 EL gehackten Kerbel oder Pimpinelle unter die Käse - Walnuss - Creme zu rühren, im Winter kann die Mischung mit 1 TL geriebenem Meerrettich oder etwas Cognac verfeinert werden.

EL = Esslöffel, Msp = Messerspitze

**Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**