Camembert-Aufstrich

Ein blitzschnelles Rezept für würzig-cremigen Camembert-Aufstrich - einfach lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

150 g	Camembert
180 g	Topfen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Handvoll	Pfefferkörner (grün)
1 Prise	Kräuter

Zubereitung

1. Der **Camembert-Aufstrich** bringt auf einfache Art Abwechslung auf das Brot. Zuerst die Kräuter bei Bedarf waschen und trocknen, dann fein hacken.

2. Anschließend den Camembert mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Topfen vermischen. Den Aufstrich mit Salz, Pfeffer, Pfefferkörnern und frischen Kräutern abschmecken.

3. In kleinen Schalen anrichten und mit Kräutern nach Belieben dekorieren.

Tipp

Camembert-Aufstrich mit frischem Brot servieren. Nach Belieben etwas Bier unter die Käsemasse rühren, um sie etwas streichzarter zu machen und – je nach Geschmack – mit Kümmel verfeinern.