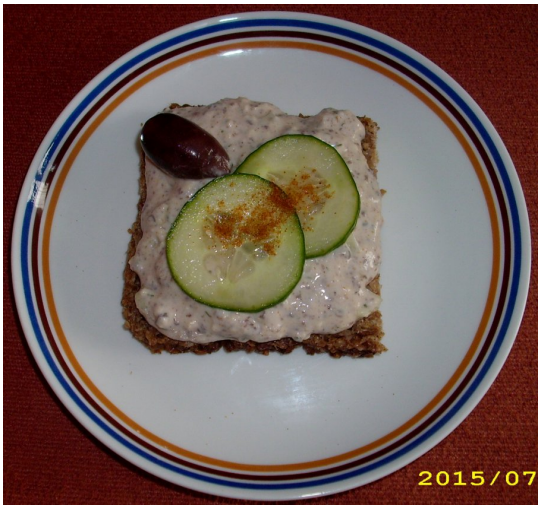
Camembert-Topfen-Aufstrich

Ein leckerer Camembert-Topfen-Aufstrich ist mit diesem Rezept schnell zubereitet.

Verfasser: elisavera

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

100 g	Camembert oder andern Weichkäse
3 EL	Topfen mager (Quark)
2 EL	Rahm
2 TL	Chia-Samen-Gel
1 Stk.	klein gehackte Gurke
1 EL	klein gehackte Zwiebeln
3 Stk.	klein gehackte Oliven, schw. od. gr.
1 Prise	Paprika edelsüss
1 Prise	Zucker
1 Prise	Knoblauchgranulat
1 Prise	gemahlenen Kümmel
1 Prise	Dill trocken oder frisch
1 Prise	schwarzen Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den Camembert-Topfen-Aufstrich zuerst den Käse und den Topfen mit dem Chia Gel kurz mixen oder gut verrühren. Die kleingeschnittenen Zutaten zufügen und wieder gut

unterrühren. Die Gewürze dazu und wieder rühren. Hübsch dekorieren und danach - genießen

2. Die Chia-Samen sind unter anderem ein wunderbares Geliermittel. Wer sie nicht kennt, soll bitte im Internet nachsehen, es findet sich alles Wissenswerte darüber mit einem Klick.

Tipp