

# Frischkäsecreme

Die Frischkäsecreme ist ein leckerer Brotaufstrich, der mit diesem Rezept im Handumdrehen zubereitet ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

600 g	Frischkäse
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
60 g	<a href="#">Schlagobers</a>

## Zubereitung

1. Für die Frischkäsecreme den Frischkäse mit dem Schlagobers im Mixer (oder mit einem Schneebesen) schaumig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

## Tipp

Die Frischkäsecreme schmeckt besonders gut auf frischem Bauernbrot oder pikanten Kräckern.