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	Pfeffer
0.5 TL	Salz
60 g	Schlagobers

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.