Käsebutter

Die köstliche Käsebutter darf auf keiner Party fehlen. Das Rezept dazu ist schnell und einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Dotterbutter
310 g	Bergkäse (fein gerieben)
30 g	Senf
60 ml	Weißwein
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **Käsebutter** die weiche Dotterbutter in eine große Schüssel geben. Bergkäse, Senf und Weißwein hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren.

2. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz würzen und alles nochmals gut mischen. In eine kleine Form füllen und kalt stellen. Alternativ die Butter zu einer Rolle formen, in Alufolie wickeln und im Kühlschrank lagern.

3. Bei Bedarf herausnehmen und portionsweise auf kleinen Tellern anrichten.

Tipp

Die Käsebutter kann mit weiteren Kräutern und Gewürzen nach dem persönlichen Geschmack verfeinert werden.