

Käsedip



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g Bergbauernkäse
100 g Limburger
50 g Schmand
150 ml Milch
1 EL Zitronensaft
½ TL Paprika
¼ TL Chili
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst beide Käsesorten zerkleinern und zusammen mit Milch und Schmand in einem Topf bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen.

2. Sobald sich der Käse vollständig aufgelöst hat, Zitronensaft, Paprika und Chili dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In eine vorgewärmte Schale füllen und möglichst warm mit den Broststicks und Knabbereien servieren.