

G'rupfter



VORPEISE



TIPP

Dazu passen am besten frisches Laugenbäck oder Sauer-
teigbrot!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 CREMISÉE Camembert
1 CREMISÉE Limburger
100 g LANDFEIN Butter (zimmer-
warm)
50 g CREMISÉE Frischkäse
1 ERNTEKRONE Zwiebel
1 TL COOK! Paprikapulver
1 TL COOK! Kümmel
1 Prise Salz
1 Prise COOK! Pfeffer
¼ Bund BIO SONNE Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

1. Die beiden Käsesorten zusammen mit der weichen Butter und dem Frischkäse mit einer Gabel zu einer homogenen Masse zerdrücken.
2. Außerdem die Zwiebel schälen, fein würfeln und untermischen.
3. Den Aufstrich mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Schluss den Schnittlauch fein hacken und den Aufstrich damit verfeinern.

