

Creme vom Munsterkäse



Zutaten für 4 Personen:

*250 g Munsterkäse
100 g Schmelzkäse
1 kleine gehackte Zwiebel
1 Spritzer Worcestersoße
1 Msp. gemahlener Kümmel
1 Teel. Paprikapulver
gem. frischer Pfeffer*

Zubereitung:

Den Munsterkäse grob zerkleinern, alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Pürrierstab zerkleinern. Es muss nicht sehr fein püriert sein, sodass sich noch kleine Stücke in der Masse befinden. Mit den Gewürzen abschmecken und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken. Mit Radiesschenraspel oder -scheiben, fein geschnittenen Zwiebelringen garnieren und mit Paprikapulver und feingehackter Petersilie bestreuen.

Die Creme mit getoastetem Graubrot servieren.

Tipp:

Statt Munsterkäse kann auch jeder andere kräftige Rotschimmelkäse verwendet werden.