

Schwiegermutterkäse

Zutaten (für ca. 150-250 g Aufstrich)

150 – 250 g Hirtenkäse / Schafskäse / Feta
3 - 4 EL Olivenöl
1 TL Sambal Oelek (oder mehr)

Zubereitung

1. Den Käse eurer Wahl mit den Händen zu Krümeln verarbeiten
2. Dann mit Olivenöl und Sambal Oelek vermengen

Der Aufstrich hebt ca. 1 Woche im Kühlschrank. Gebt ihr Knoblauch dazu, solltet ihr ihn schneller aufbrauchen, da sonst der Knoblauch schlecht wird.

Tipp:

Auch lecker zu Spaghetti. Einfach ein paar Löffel Schwiegermutterkäse zu den Spaghetti geben und evtl. noch ein wenig Kochwasser dazu. Parmesan oben drauf – fertig!

KÜCHENSCHMIDE

