

Erdbeer- Frischkäsecreme



© SLfG

Zutaten für 15 Portionen (15 g/Portion)

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten:

- 100 g reife Erdbeeren
- 120 g Frischkäse (natur)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 5 Blätter frische Minze

Arbeitsgeräte:

- Schneidmesser und Schneidebrett
- Küchenpapier
- Standmixer oder hohes Gefäß und Pürierstab
- Wiegemesser oder großes Messer
- Schüssel für den Aufstrich
- Esslöffel und Probierlöffel

Variante: Statt mit frischer Minze kann die Frischkäsecreme auch mit Vanille oder Zimt abgeschmeckt werden.

Tip: Als Deko können Sie ein paar gehackte Haselnüsse über die Creme streuen.

Zubereitung:

- 1 Erdbeeren waschen, die Blätter entfernen, in grobe Stücke schneiden und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
- 2 Im Standmixer oder im hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Minzblätter waschen, trocken schütteln und mit dem großen Messer oder dem Wiegemesser fein hacken.
- 3 Alle Zutaten in die Schüssel geben und gut verrühren.

www.vernetzungsstelle-sachsen.de



Sächsische
Landesvereinigung für
Gesundheitsförderung



Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtages beschlossenen Haushaltes.

Rezept nach: eatsmarter.de/rezepte/frischkaese-erdbeer-creme