

# Charivaris Rezeptesammlung



---

## Rezept für Schafskäsecreme

### Zutaten:

- 1x 200g Päckchen Hüttenkäse
- 1x 150-200 g Schafskäse (durchaus aus dem Supermarkt-Kühlregal)
- Pfeffer, Paprika, Thymian., Oliven (egal welcher Farbe) oder getrocknete Tomaten, oder Petersilie, oder Basilikum
- Etwas heißes Wasser (je nach Bedarf)
- Etwas Olivenöl, wenn nicht, wie bei getr. Und eingelegten Tomaten auch schon Öl in den Zutaten ist

### Zubereitung:

In eine flache Schüssel oder einen tiefen Teller den Schafskäse hineinbröseln, je kleiner, desto besser.

Mit einer breitzinkigen Gabel sehr klein/fein zerquetschen. Dann den Hüttenkäse dazu geben, vermengen, evtl. etwas heißes Wasser hinzufügen, wenn der Käse sehr hart/fest ist.

Ein paar Tropfen Olivenöl, Pfeffer und Paprika zum Würzen und dann entscheiden, ob es mit klein geschnittenen Oliven oder ebensolchen getr. Tomaten (oder diese vorher in etwas Wasser eingeweicht) abzuschmecken ist. Falls beides nicht da ist, sieht auch Petersilie gut aus und ist lecker oder Basilikum. Die letzte Stufe der Fertigstellung kann sehr individuell ausfallen.