

Rezept für „Ziebeleskäs“

Zutaten für den Hausgebrauch:

500g körniger Frischkäse

500g Quark

Salz

Pfeffer

Halber Becher Sahne

Zubereitung:

Den körnigen Frischkäse und den Quark verrühren. Dazu kommen Salz und Pfeffer – ganz nach Belieben und Geschmack. Auch ein halber Becher Sahne (wahlweise auch etwas mehr) kommt zu der Masse. Dann alles so lange verrühren bis die Masse cremig und nicht mehr flüssig ist.

Am besten mit frischem Brot genießen.