Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Feiner Aufstrich zum Vesper: Zwiebelkäse

Perfekt zur Brezel

Falls Gäste unerwartet zu Besuch kommen und man schnell zaubern muss, ist unser heutiges Rezept ideal. Quasi ein kulinarischer Lebensretter. Unser blitzschneller Aufstrich schmeckt köstlich auf Brezeln oder Brot. Mit frischen Zwiebeln und Schnittlauch bestreut schmeckt es köstlich zum kühlen Bier oder auch Wein. Aber natürlich schmeckt es auch ohne Alkohol.

Auf jeden Fall eine tolle Idee, wenn es mal schnell gehen muss. Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Zwiebelkäse**":

Zutaten

- 200 g Schmelzkäse, Natur oder Emmentaler
- 100 g weiche Butter
- 15 g Zwiebel, granuliert
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken

Extra

- Brezel oder Brotscheiben
- Zwiebelwürfel, Kresse oder Schnittlauch (evtl. geriebenen Allgäuer Bergkäse oder Emmentaler) zum Servieren

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Rührgerät 4 Minuten schlagen.

Tipp: auf Brezel, Brot oder salzigen Keksen servieren. Mit Kresse, Zwiebelwürfel und Schnittlauch bestreuen. Wer möchte kann auch etwas geriebenen Allgäuer Bergkäse oder Emmentaler darüberstreuen.