

Vesperzeit mit herzhaftem Kräuter-Kochkäse



Käse als Hochgenuss...

Für ein herzhaftes Vesper am Nachmittag haben wir heute ein ideales Rezept: Kochkäse. Das Gute an Kochkäse ist, dass dieser umso besser schmeckt, umso reifer der dazu verwendete Käse ist. Also ruhig mal Käse kaufen und dann lang im Kühlschrank liegen lassen. Sehr lange reifen lassen. Das heißt, der Käse darf quasi überreif verwendet werden. Dazu dann noch ein wenig Knoblauch und Kräuterbutter. Ein Traum für alle Käseliebhaber.

Hier unsere heutige Rezeptur für "**Herzhafter Kräuter-Kochkäse**":

Zutaten

- 200 g Kräuterbutter
- 200 g Quark
- 200 g Handkäse ohne Kümmel
- 100 g reifer Allgäuer Bergkäse

- 100 g Schmelzkäse natur
- 100 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Natron
- Etwas weißer Pfeffer

Zubereitung

Die Kräuterbutter und den fein geschnittenen Knoblauch in einem Topf bei kleiner Hitze zerlassen. Handkäse und Bergkäse klein würfeln und in der Butter rührend schmelzen. Anschließend den Quark, die Sahne und den Schmelzkäse hinzugeben und verrühren. Zum Schluss Natron und Pfeffer dazugeben. Rühren und den Topf vom Herd ziehen.

Den Kochkäse noch warm in ein Gefäß füllen und kalt werden lassen.

Tipp: Der Kochkäse schmeckt prima auf Bauernbrot. Dazu Schnittlauch und ein paar Trauben und vielleicht ein Gläschen Wein.

