

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.