

Odenwälder Kochkäse



Zutaten:

250 g Margarine
200 g Handkäse
200 g Sahnestreichkäse
1 kleine Dosenmilch
1 TL Natron
1 Becher saure Sahne
Salz und weißer Pfeffer
2-3 EL grüner Wiesenkümmel



Zubereitung

Margarine in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Nach und nach Handkäse, Streichkäse, Dosenmilch, Natron und saure Sahne zugeben und leicht aufkochen. Salz und Pfeffer zugeben und nach dem Abkühlen mit Wiesenkümmel verfeinern.