

Walnuss - Käse - Creme

Zutaten:

200 g Walnusskerne
200 g Schafs- oder Ziegenkäse
2 kleine getrocknete Chilischoten
3 Knoblauchzehen
7 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Walnusskerne hacken.
- Käse zerbröseln.
- Chilischoten klein hacken.
- Alle Zutaten mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren.
- Nusscreme kalt stellen.
- Genießen z.B. mit Fladenbrot vom Knödelschorsch.