

**Rezept November 2019**

## **Frischkäsecreme - mit Maronen**

**Zutaten:**

200g Maronen (vakuumverpackt und gegart)

2 El Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Bd. Schnittlauch

1 Bd. Minze

100g Frischkäse

300g Ziegenfrischkäse

1 El flüssiger Honig

3 El Nussöl

Salz, Pfeffer

1 El Weißweinessig

Maronen grob hacken, in heißem Öl in einer Pfanne 2-3 Min. rösten.

Knoblauch pellen und fein hacken, Schnittlauch in feine Röllchen, Minze in feine Streifen schneiden.

Beide Frischkäsesorten, Honig, Öl, Knoblauch, Maronen, Schnittlauch und ein Teil der Minze verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Essig pikant abschmecken.

Mit Minze bestreut anrichten.

Zu einem frischen Brot oder Pellkartoffeln servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit

wünscht Monika Rehm