

Pfefferkäse

Zutaten:

| Menge: | Bezeichnung: |
|-------------|-----------------------------------|
| 500 g | Quark |
| 250 g | Butter |
| 1 Teelöffel | Currypulver |
| 1 Teelöffel | Thymian |
| 1 Teelöffel | Knoblauchsatz |
| 1 Teelöffel | weißer Pfeffer |
| | schwarzer Pfeffer (grob gemahlen) |

Zubereitung:

Den Quark einen Tag abtropfen lassen (Sieb) oder in einem Leinentuch ausdrücken.

Die Butter sahnig rühren und den Quark und die Gewürze unterrühren.

Den Käse formen und mit grob gemahlenen schwarzen Pfeffer bestreuen.

von Schneider

Guten Appetit wünscht langguth-net.de