Pfefferkäse

Zutaten:

Menge:	Bezeichnung:
500 g	Quark
250 g	Butter
1 Teelöffel	Currypulver
1 Telöffel	Thymian
1 Teelöffel	Knoblauchsalz
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*