



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Zweierlei Tomaten-Frischkäsecremes

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 100 g Frischkäse
- 75 g Ziegen-Frischkäse
- 75 g Crème fraîche
- 75 g Naturjoghurt
- 3 EL Halbgetrocknete Tomaten in Öl | Pomodori Semisecci*
- 1 EL Schwarze Oliven | Olive nere denocciolate*
- 1 TL Kapern | Capperi*
- 2 Handvoll gemischte Frühlingskräuter (z. B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie, Sauerampfer, Kresse, etc.)
- 1 TL Basilikum-Pesto | Verde Pesto*
- 1 EL Tomaten Ketchup | Ketchup di pomodoro*

*aus dem LaSelva-Sortiment

VARIAZIONI DI CREME AL FORMAGGIO

ZUBEREITUNG

- Für die Grundmischung: Frischkäse, Ziegen-Frischkäse, Crème fraîche und Joghurt verrühren. „Pomodori Semisecci“ abtropfen lassen, klein schneiden und in die Creme einrühren.
- Die Creme auf zwei Schälchen verteilen.
- Frühlingskräuter und Oliven klein hacken.
- Frischkäsecreme 1: Oliven, Kapern und Verde Pesto zur Grundmischung geben und unterrühren.
- Frischkäsecreme 2: Tomatenketchup zur Grundmischung hinzufügen und verrühren.
- Die frischen Frühlingskräuter auf beide Schälchen verteilen und untermischen.

Tip: mit frischen Gemüse-Sticks und Grissini / Knusprigen Fladen servieren.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!