

REZEPT

Meerrettich-Kräuter-Aufstrich

Zutaten

- 200 g Schafskäse
- 100 g Frischkäse
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Majoran
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Olivenöl
- 2 Prisen Pfeffer, grob
- 3 EL Schamel Bio Sahne Meerrettich

Zubereitung

Schnittlauch, Petersilie und Majoran waschen, trocknen und fein schneiden. Mit Frisch- und Schafskäse glatt rühren und mit Olivenöl, Pfeffer und Bio Sahne Meerrettich abschmecken.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
