



Alpiner Camembert Brotaufstrich

Menge	Zutaten
250 g	Camembert Käse
80 g	Naturjoghurt
100 g	Topfen
1 Prise	Selbstgemachtes Kräutersalz
1 Prise	Pfeffer
	Frische Kräuter
	Birnen, Brombeeren, Trauben
	Vogerl- od. Radicchiosalat
	Erdbeer- oder Kirschmarmelade

Zubereitung:

1

Den Camembert klein schneiden, in ein Gefäß geben und zerdrücken. Joghurt und Topfen dazugeben. Kräuter waschen, hacken und auch dazugeben. Alles zusammen mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig. Baguette, Ciabatta-Brot, Kartoffel- oder Bauern-Brot schneiden, mit dem Aufstrich bestreichen.

Und jetzt nur mehr mit einem Stück Birne, Brombeeren, Salat und Marmelade schön dekorieren. Fertig ist der perfekte Snack oder auch als Frühstück geeignet.



Lucina's Tipps:



Mit dem Püriergerät geht das hervorragend - es ist alles zerkleinert und lässt sich hervorragend streichen.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*



Eure Lucina Cucina