

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, den 20.10.2022

Spundekäs

Für 4 Personen

Zutaten:

125 g weiche Butter
300 g Doppelrahmfrischkäse
375 g Quark
1 Knoblauchzehe
2 TL edelsüßes Paprikapulver
schwarzer Pfeffer
Salz

Für die Garnitur:

1 Zwiebel
Petersilie

Zubereitung:

Tipp: Der Spundekäs schmeckt am besten, wenn er mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen kann.

1. Für den **Spundekäs** Butter, Frischkäse und Quark in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers verrühren.

Tipp: Nur so lange rühren bis sich die Zutaten zu einer geschmeidigen Masse vermischt haben, sonst wird der Käse matschig.

2. Knoblauch schälen und mit einem großen Messer sehr fein hacken oder durch einen Knoblauchpresse drücken. Knoblauch, Paprika und je etwas Pfeffer und Salz sorgfältig unterrühren. Spundekäs in eine kleine Schüssel geben und abgedeckt über Nacht durchziehen lassen.

3. Für die **Garnitur** kurz vor dem Servieren die Zwiebel schälen, würfeln oder in feine Ringe schneiden oder hobeln. Petersilie waschen, trockenschütteln und abzupfen. Spundekäs mit Zwiebel und der Petersilie anrichten, garnieren und servieren.

Tipp: Für ein milderes Zwiebelaroma, die geschnittene oder gehobelte Zwiebel in einem Sieb mit kochend heißem Wasser kurz überbrühen, abschrecken, abtropfen lassen und trockentupfen.