

Würzige Creme aus Picandou Cuisine & Création, Senfkörner und Essiggurken



Informations

Zubereitung : 10 min.

Zutaten

- 750-g-Box Picandou Cuisine & Création
- 130 g körniger Senf
- 100 g Essiggurken von Fallot
- 3 g Senfkörner
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Den Picandou in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine geben.
2. Den Käse bei mittlerer Geschwindigkeit 1 bis 2 Minuten mit dem Flachrührer glattrühren.
3. Den Senf hinzugeben und mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen.



4. Die Senfkörner unter Rühren hinzufügen und für weitere 2 bis 3 Minuten rühren, sodass eine homogene Mischung entsteht.
5. In der Zwischenzeit die Essiggurken fein würfeln und anschließend in die Mischung rühren.
6. Aus der Maschine nehmen und kühl stellen.