

Cream Cheese mit Thunfisch, Soja, weißem Sesam und frischer Quark Spezialität von Isigny



Informations

Zubereitung : 10 min.

Zutaten

- 500 g Spécialité Laitière au fromage blanc Isigny (Quark Spezialität von Isigny)
- 200 g Thunfisch Natur im eigenen Saft von Pointe de Penmarc'h
- 10 g weißer Sesam
- 40 g süße Sojasoße
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Den Käse in die gut gekühlte Schüssel der Küchenmaschine mit Flachrührer geben.



2. Den Käse 1 bis 2 Minuten glattrühren.
3. Unter ständigem Weiterrühren den abgetropften Thunfisch, die Sesamsamen und die Sojasoße hinzugeben. Verrühren, bis eine homogene Creme entsteht.
4. Mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen.
5. Aus der Maschine nehmen und kühl stellen.