

Brotaufstrich mit Jaunette Jurassic



Informations

Zubereitung : 15 min.
Backzeit : 10 min.

Zutaten

Proportionen, die einzuhalten sind

- 1/3 Jaunette Jurassic Käsereste
- 2/3 Crème fraîche 30% Isigny

Zubereitungsschritte

Haben Sie noch Käsereste von Jaunette Jurassic übrig?

Je nach Menge des übrig gebliebenen Käses können Sie eine köstliche Brotaufstrich herstellen, indem Sie 2/3 Sahne und 1/3 Käse vermischen.

1. Vermengen Sie den Käse mit der Sahne und erhitzen Sie alles etwa 10 Minuten lang bei maximal 60°C.
2. Das Verhältnis von Sahne zu Käse kann je nach gewünschter Konsistenz angepasst werden.

? **Tipp:** Dieser Aufstrich kann beispielsweise verwendet werden, um eine Quiche Lorraine zuzubereiten, indem Sie



gerösteten Speck, Walnüsse und gebratene Zwiebeln hinzufügen. **Für eine überraschende süße Variante**, fügen Sie Valrhona Himbeer-Inspirationsschokoladenstücke hinzu.

? Erfolg garantiert !