

PAPRIKA-WALNUSS-FRISCHKÄSE

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Für 4 Personen

Zutaten

8 Stück Seeberger Walnüsse

1 rote Spitzpaprika oder ½ rote Paprikaschote

2 Zweige Thymian

150 g Frischkäse

½ TL Schale einer unbehandelten Zitrone

Meersalz, Pfeffer frisch gemahlen



Zubereitung

Walnüsse anrösten und fein hacken. Paprikaschote putzen, waschen und in kleine Würfelchen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen.

Frischkäse mit Walnüssen, Paprika, Thymian, Zitronenschale vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante:

Probieren Sie auch fein geriebene Karotten statt der Paprika.