

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde  
 Zubereitungszeit: 45 Minuten  
 Ruhezeit 24 Stunden

| ZUTATEN für ... Personen           |     | 4   | 6   |
|------------------------------------|-----|-----|-----|
| Frischkäse (Gervais, Philadelphia) | g   | 200 | 400 |
| Sahnequark                         | g   | 100 | 200 |
| Butter                             | g   | 100 | 200 |
| Zwiebel                            | St. | 1   | 2   |
| Cornichons                         | St. | 3   | 6   |
| Kapern                             | EL  | 1   | 2   |
| Paprika edelsüß                    | TL  | 3   | 6   |
| Pfeffer, Salz                      |     |     |     |

## Weiterhin mögliche Zutaten

|                                    |     |   |   |
|------------------------------------|-----|---|---|
| Schwarze Oliven                    | EL  | 1 | 2 |
| Sardellenfilets                    | St. | 2 | 4 |
| Rote Paprikaschote anstelle Gewürz | St. | 1 | 2 |
| Knoblauch                          | St. | 1 | 2 |
| Peperoni                           |     |   |   |
| Kümmel                             |     |   |   |
| Senf                               |     |   |   |

## VORBEREITEN:

1. Alle festen Bestandteile winzig klein würfeln.

## ZUBEREITUNG:

1. Frischkäse, Quark und Butter zunächst mit dem Knethaken und dann mit dem Schneebesen der Küchenmaschine gründlich verrühren.
2. Alle klein gehackten Zutaten dazugeben.
3. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
4. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Cracker, Toastecken.