

Gorgonzola-Frischkäse-Creme bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

50 gr Butter, 1 Knobizehe, 1 Bund Basilikum, 400 gr Frischkäse (z.B. Philadelphia), 200 gr Gorgonzola (wer's kräftiger mag nimmt Roquefort), 1 Teelöffel fein geriebene unbehandelte Zitronenschale, 1 Esslöffel Zitronensaft, Pfeffer, Cracker oder Grisini zum Dippen.

Die Zubereitung:

Butter schmelzen (Herd o. Mikrowelle), abkühlen lassen. Knobi durchpressen, Basilikum hacken. Frischkäse, Gorgonzola, Knobi und Basilikum verquirlen und gut verrühren. Mit Zitronenschale und -Saft und Pfeffer würzen. Butter unterrühren. Die Creme mindestens 2 Std. zugedeckt kühlen. Mit den Crackern servieren.