

Knofelsoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr Frischkäse (Buko, 16 % F. abs.), 400 gr Frischkäse (Buko Der Sahnige), 1 Bund Schnittlauch, 3-4 Knoblauchzehen, ca 150 ml Kondensmilch, 1 Teelöffel Knoblauchpulver granuliert, 1 Prise Salz und weißer Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

- 1). Den Knoblauch schälen.
- 2.) Schnittlauch aus dem Garten holen oder einkaufen!

Die Zubereitung:

Den Frischkäse mit der Kondensmilch, dem granulierten Knoblauchpulver, den durchgepressten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Schnittlauch zu einer cremigen Masse verrühren. Geht gut mit dem Handmixer!!!

Fertig! Dazu passt wunderbar Grillfleisch, Pfundstopf oder aber einfach nur Baguette.