

Ingo Ankoris Lieblingsgericht 2: Traditioneller Spundekäs

Zutaten:

200 g Frischkäse
0,5 Becher Schmand
0,5 Becher saure Sahne
Gewürze (Pfeffer, Salz, Paprikapulver edelsüß)

Wahlweise dazu:

Salzbrezeln, große Brezeln, Baguette oder frisches Brot.

Zubereitung:

Frischkäse mit Schmand und saurer Sahne zu einer homogenen Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und einige Minuten lang cremig rühren.

In einer flachen Schale anrichten und abschließend mit Paprikapulver bestreuen. Mit Brezeln, Brot oder Baguette genießen.

Das Rezept ist für zwei bis drei Personen – je nach Hunger und Anlass.

Für größere oder kleinere Mengen an Spundekäs einfach die Zutaten hoch- oder herunterrechnen.