

Spundekäs

Stellplatz mit tollem Blick und Sonnenuntergang? Nettes Zusammensitzen mit Freunden beim Festival? Sundowner nach der Radtour oder Wanderung? Mit dem Lieblingsgetränk in der Hand einfach perfekt und mit einer Kleinigkeit zum „Schnabbulieren“ noch schöner. Wie wäre es, mit Spundekäs und Salzbrezeln dazu? Die kleinen Brezelchen sind gut auf Vorrat im WoMi lagerbar und der Spundekäs ist schnell und einfach zubereitet.



Zutaten für 2-3 Personen:

250gr Quark
250gr Frischkäse
2 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

1. Zwiebel schälen und klein schneiden
2. Knoblauch schälen und pressen
3. Quark, Frischkäse, Zwiebeln und Knoblauch gut miteinander vermengen
4. Salz und Pfeffer dazu geben
5. Reichlich Paprika edelsüß einstreuen und gut vermengen. Der Spundekäs soll ruhig eine rötliche Farbe annehmen. Wer es pikant mag, kann auch ein wenig Paprika rosenscharf verwenden

Am besten schmeckt es, wenn der Spundekäs 2-3 Std. im Kühlschrank ziehen kann. Dann vereinen sich Zwiebel und Paprika zu dieser besonderen Geschmacksnote, die das Ganze ausmacht.

In Hessen ist Spundekäs mit Salzbrezeln auf den Weinfesten nicht weg zu denken. Er schmeckt aber nicht nur zu Wein, sondern auch zu Mixgetränken und Softdrinks jeglicher Art.

TIPP: Im Kühlschrank hält er sich gut 3 Tage. Reste können daher am Folgetag auch gut als kleiner frischer Snack auf Gurkenscheiben serviert werden.