

# Schafskäseaufstrich mit frischen Kräutern

Ein wunderbares Rezept aus der Frühlingsküche: Der Schafskäseaufstrich mit frischen Kräutern schmeckt herrlich frisch und ist im Handumdrehen zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

200 g	<a href="#">Schafskäse</a>
1 Bund	Kräuter (gemischte)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL	Olivenöl
2 EL	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den **Schafskäseaufstrich mit frischen Kräutern** zuerst die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Schafskäse zerbröckeln und dann mit einer Gabel zerdrücken.
2. Knoblauch schälen und zu dem Schafskäse pressen. Kräuter, Olivenöl und Schlagobers dazugeben und alles glatt rühren. Abschmecken, ggf. mit Salz nachwürzen und servieren.

## Tipp

Der Schafskäseaufstrich mit frischen Kräutern schmeckt wunderbar zu gekochte Kartoffeln, Crackern oder Gemüsesticks.