

Kräuterfrischkäse

Zutaten

200 g Frischkäse

1 kleine rote Zwiebel

etwa 1 TL mildes Paprikagewürz

Frische Wildkräuter (je nach Jahreszeit) 5 Gundermannblätter

3 Bärlauchblätter, 2 Löwenzahnblüten, 5 Schafgarbenblätter

2 Esslöffel Wiesenschaumkraut, 10 Gänseblümchenköpfe, 3 Gierschblätter,

1 EL Brennesselsamen, 3 Blätter Spitzwegerich, 8 Blütenköpfe Rotklee

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alle Kräuter bis auf die Gänseblümchenköpfe sehr fein hacken.

Die Zwiebel fein schneiden und mit Paprikagewürz, Frischkäse und einem bis zwei Esslöffel Wasser gut verrühren.

Die Kräuter vorsichtig daruntermischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss den fertigen Kräuterfrischkäse mit den Gänseblümchenköpfen dekorieren.

Der Frischkäse sollte im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage verzehrt werden.