

Frischkäsecreme auf Gurken- und Tomatensalsa mit Käsecracker



Zutaten für etwa 6 Personen:

Frischkäsecreme:

200 g Frischkäse Natur oder Kräuter

200 ml Schlagobers

1 EL Sahnemerrettich

2 EL Zitronensaft

1 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

Chili

optional 1 Knoblauchzehe, gepresst

Gurkensalsa:

½ Gurke

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Zitronensaft

1 EL Rapsöl

Chili

Salz und Pfeffer

Petersilie

Tomatensalsa:

3-4 Tomaten

½ Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Rapsöl

Chili

Salz und Pfeffer

Basilikum

Zutaten für etwa 18 Käsecracker:

100 g würziger Käse

75 g Parmesan

1/3 TL Salz

1 Prise Zucker

optional etwas Knoblauchpulver und Paprika

Für die Frischkäsecreme wird zuerst der Schlagobers aufgeschlagen. Diesen mit dem Frischkäse und den Sahnemerretich verrühren. Zitronensaft und Öl hinzufügen. Zuletzt mit den Gewürzen geschmacklich abstimmen und zum Kühlen zur Seite stellen.

Für die Gurkensalsa wird die Gurke gewaschen und ganz klein gewürfelt. Die Zwiebel ebenso klein hacken und hinzufügen. Danach kommt die gepresste Knoblauchzehe in die Mischung. Zitronensaft, Rapsöl und Gewürze in die Mischung fügen und zuletzt etwas kleingehackte Petersilie unterheben.

Die Tomatensalsa wird auf die gleiche Weise wie die Gurkensalsa zubereitet. Die Tomaten werden gewaschen und ganz klein gewürfelt. Die Zwiebel ebenso klein hacken und hinzufügen. Danach kommt die gepresste Knoblauchzehe in die Mischung. Zitronensaft, Rapsöl und Gewürze in die Mischung fügen und zuletzt etwas kleingehackten Basilikum unterheben.

Zur Zubereitung der Käsecracker werden die Käsesorten gerieben und vermischt. Danach die Gewürze hinzufügen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech werden Häufchen von einem Esslöffel Käse verteilt. Genügend Abstand lassen, da der Käse verläuft. Die Kracker

werden bei Heißluft etwa 10 Minuten hellbraun gebacken. Nach dem Abkühlen sind sie fest und können vom Blech genommen werden.

Nun werden die einzelnen Komponenten in ein Glas geschichtet. Da die Tomatensalsa viel Flüssigkeit hat, würde ich diese zuerst in das Glas geben. Als nächstes kommt die Frischkäsecreme dazu. Ich habe sie mit Hilfe eines Spritzbeutels eingefüllt. Auf diese Weise kann man sauberer arbeiten. Zuletzt mit der Gurkensalsa abschließen. Mit dem Käsecracker dekorieren und servieren.

Tip: Dieses Gericht lässt sich gut vorbereiten.

