

Kochen mit Klaus

Winzerkäse *(frei nach Werner König)*

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 60 g Walnüsse, Schnittlauch, 1 Zwiebel, 125 g Schinkenwürfel,
- 600 g Doppelrahm-Frischkäse, 1 Becher Crème fraîche, Pfeffer,
- Paprikapulver, einige Trauben zur Garnierung

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken-schütteln u. in Röllchen schneiden. Nüsse, bis auf ein paar zur Garnierung grob hacken.



2. Schinkenwürfel u. Zwiebeln in heißer Butter anbraten, auskühlen lassen.



3. Frischkäse u. Crème fraîche vermengen, Schinkenwürfel, Zwiebeln, gehackte Walnüsse u. Schnittlauch unterheben. Mit Paprika u. Pfeffer würzen. Mit Walnuss-Hälften u. Trauben garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Eine leckere raffinierte Kleinigkeit, auf Weißbrot oder Ciabatta genießen, echt der Hammer!

