

Spundekas

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 70g Butter
- 200g Frischkäse
- 250g Quark
- 1TL Paprika edelsüß
- 0,5 TL Kümmel, gemahlen
- 1TL Senf
- 1TL Salz
- 2 Priesen Pfeffer

1. Zuerst den Quark mit dem Frischkäse mischen. Die gekochten Kartoffeln in ca 0,5cm dicke Scheiben schneiden

2. Optional kann man nun noch zimmerwarme Butter zufügen oder auch Knoblauch.

Ingrédients

- 1 oignon
- 70g de beurre
- 200g de fromage frais
- 250g de fromage blanc -
- 1 c. à café de paprika doux
- 0,5 c. à café de cumin moulu
- 1 c. à café de moutarde
- 1 cuillère à café de sel
- 2 pincées de poivre

1. Mélangez d'abord le fromage blanc avec le fromage frais.

2. En option, on peut encore ajouter du beurre à température ambiante ou de l'ail



Spundekäs

3. Dann das Paprikapulver und die Zwiebel kleingeschnitten zugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Vor dem Servieren die Zwiebelwürfel/-ringe darüber streuen oder dazu reichen.

5. Am leckersten schmeckt der Spundekäs, wenn er eine Nacht im Kühlschrank geruht hat.

6. Spundekäs ist ein idealer Begleiter zu Wein oder Federweißer.

7. Dazu reicht man Laugengebäck, kleine Salzbrezeln oder Kräcker. Auch als Brotaufstrich sehr beliebt.

13. en option, on peut encore ajouter du beurre à température ambiante ou de l'ail

4. avant de servir, saupoudrer ou ajouter les dés/rondelles d'oignon.

5. Le Spundekäs est encore plus savoureux lorsqu'il a reposé une nuit au réfrigérateur.

6. le Spundekäs est un accompagnement idéal pour le vin ou le Federweißer.

7. On l'accompagne de petits pains à la saumure, de petits bretzels salés ou de crackers. Il est également très apprécié comme pâte à tartiner.

