



Feuriger Frischkäse mit frischen Karotten

Die Schärfe der Kräutermischung ist ein super Kontrast zur fruchtig-frischen Karotte. Dieser Aufstrich wird Euch begeistern! **Zutaten für 4 Personen**

- 200 g Frischkäse
- 1 kleine Karotte
- 2-3 TL Feuer&Flamme BIO-Kräutermischung aus der Chiemgauer Genussmanufaktur
- ½ TL Zitronensaft
- ½ TL Tomatenmark
- Steinsalz nach Belieben
- Mineralwasser oder süße Sahne

UND LOS GEHT`S...

1. Frischkäse mit etwas kohlensäurehaltigem Mineralwasser oder Sahne cremig rühren.
2. Die Karotte fein raspeln und zusammen mit unserer Feuer&Flamme BIO-Kräutermischung, Zitronensaft, Tomatenmark und etwas Salz untermischen.
3. 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schmeckt besonders lecker auf knusprigem Brot oder einfach zum Dippen mit knackigen Karotten- und Paprikasticks. Wir wünschen Euch viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit!