

Rezepte

Schalottencreme

Schalottencreme ist ein Rezept von meinem Freund Mike. Sie ist der absolute Renner auf allen Grill- und sonstigen Parties. Das absolute Highlight ist, sie auf oder unter Hackepeter zu verspeisen.

Kalorien sind laut Rezept keine drin. 😊

Zutaten:

- 900g (3 Becher) Frischkäse (Exquisa oder ähnlicher, ich nehme 3x den von Aldi mit 300g)
- 1 Becher Schlagsahne (200g)
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 2 Teelöffel Zucker
- 2-3 Esslöffel Sojasoße oder Maggi- Würze oder gemischt
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Pfeffer (am besten aus der Mühle)

Die Lauchzwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden.

Das „Käsewasser“ aus den Dosen abgießen. Mit den anderen Zutaten verrühren und zum Schluss reichlich gemahlene Pfeffer dazugeben.

Sahnesteif sorgt dafür, dass sich die Zutaten besser verbinden und nicht absetzen.

Es kann auch weggelassen werden.

Mindestens 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

