

## Rezeptideen für Kräuterfrischkäse

### **Grundrezept Kräuterfrischkäse**

200 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. von Buko)  
3 EL saure Sahne  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

### **Verschiedene Kräutervariationen**

*Kräuter fein schneiden und unter  
die Creme mischen*

#### **Variante 1**

1 Bund Schnittlauch in sehr feine  
Röllchen schneiden

#### **Variante 2**

Schnittlauch  
Petersilie krause  
Kerbel  
Dill  
Sauerampfer  
Borretsch

#### **Variante 3**

Schnittlauch  
Petersilie krause  
Estragon  
Dill  
Borretsch

#### **Variante 4**

*...oder einfach eine eigene Lieblingsvariation ausprobieren!*

Guten Appetit wünscht das Team von Böttcher Gartenbau!