



FRISCHE SCHAFSKÄSE SCHNITTE

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen: 4 Scheiben Lieken Urkorn Bauernmild, 120 g Schafskäse, 100 g Frischkäse, 80 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt, 2 Tomaten, 80 g Rucola, 1 EL italienische Kräuter (TK), Salz, bunter Pfeffer (grob geschrotet)

Zubereitung:

Schafskäse zerdrücken und mit Frischkäse verrühren. Getrocknete Tomate mit Küchenpapier abtupfen und würfeln. Frische Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen und die Stiele entfernen. Schafskäsecreme mit getrockneten Tomaten und Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lieken Urkorn Bauernmild mit der Schafskäsecreme bestreichen, mit Tomatenscheiben und Rucola belegen und nach Wunsch mit buntem Pfeffer bestreuen. Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

