Basilikum-Frischkäse-Aufstrich

So himmlisch leicht, als ob du von Wolken kostest. Diese cremige Komposition hat Suchtcharakter und ist dabei unglaublich vielseitig: Ob aufs Panini für die Arbeit, das Sonntagsbrötchen oder einfach pur vom Finger naschen: Das Zusammenspiel von Basilikum und Frischkäse wird dich nicht mehr loslassen. Ein Aufstrich zum Verlieben.



Basilikum-Frischkäse-Aufstrich | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (300 Gramm Aufstrich – reicht für circa sechs Brötchen): 200 Gramm Frischkäse | 1 Handvoll frisches Basilikum | 100 Gramm Pesto alla Genovese | 1 Prise Pfeffer



Basilikum-Frischkäse-Aufstrich | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (3 Minuten): 1. Basilikum in kleine Stücke zupfen und unter das Pesto alla Genovese mengen. 2. Frischkäse sowie Pfeffer hinzugeben und alles miteinander verrühren, bis das Ganze homogen und schön cremig ist. 3. Aufstrich in ein sauberes, verschließbares Glas abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Dazu passt super: Knuspriges Körnerbrot oder Panini-Brot! Jetzt noch mehr Rezepte für Brotaufstriche entdecken!

Nährwerte/Glas: 589 Kalorien | 47,2 Gramm Fett | 13,6 Gramm Kohlenhydrate | 26,0 Gramm Eiweiß