



**LaSelva**

AZIENDA AGRICOLA DAL 1930

## Zweierlei Tomaten-Frischkäsecremes

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 100 g Frischkäse
- 75 g Ziegen-Frischkäse
- 75 g Crème fraîche
- 75 g Naturjoghurt
- 3 EL Halbgetrocknete Tomaten in Olivenöl | Pomodori Semisecci\*
- 1 EL Schwarze Oliven | Olive nere denocciolate\*
- 1 TL Kapern | Capperi\*
- 2 Handvoll gemischte Frühlingskräuter (z. B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie, Kresse, etc.)
- 1 TL Basilikum-Pesto | Verde Pesto\*
- 1 EL Tomaten Ketchup „klassisch“ | Ketchup di pomodoro „classico“\*\*

\*aus dem LaSelva-Sortiment

## VARIAZIONI DI CREME AL FORMAGGIO

### ZUBEREITUNG

- Für die Grundmischung: Frischkäse, Ziegen-Frischkäse, Crème fraîche und Joghurt verrühren. „Pomodori Semisecci“ abtropfen lassen, klein schneiden und in die Creme einrühren.
- Die Creme auf zwei Schälchen verteilen.
- Frühlingskräuter und Oliven klein hacken.
- Frischkäsecreme 1: Oliven, Kapern und Verde Pesto zur Grundmischung geben und unterrühren.
- Frischkäsecreme 2: Tomatenketchup zur Grundmischung hinzufügen und verrühren.
- Die frischen Frühlingskräuter auf beide Schälchen verteilen und untermischen.

**Tipp:** mit frischen Gemüse-Sticks und Grissini/Knusprigen Fladen servieren.

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

BUON APPETITO!