

Curry-Käse-Creme

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 2 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ananassaft	4 EL (Esstlöffel)
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	200 g
Currypulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Käse mit dem Saft verrühren und würzen: Salz, Pfeffer, Curry. Evtl. mit Ei bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-152-Curry-Kaese-Creme.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at