

Chili-Frischkäsesauce



Zutaten für ca. 8 Personen, 5 dl Inhalt:

- 400 g Frischkäse, z.B. Philadelphia, Gala
- ½ dl Milch
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 rote Chili oder Peperoncini
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Paprika
- 1 Zitronensaft

Zubereitung:

Die Chilischote waschen, eventuell die Kerne entfernen, fein hacken oder in dünne Scheiben schneiden.

Frischkäse mit der Milch glatt rühren.

Knoblauch und Chili daruntermischen, würzen.

Mit Zitronensaft abschmecken.

Sauce in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen.