



## Schafkäsecreme mit Kürbisgemüse



### *Zutaten für ca. 4 Portionen*

150g Schafkäse in Salzlake

1 Becher Schafsgupferl

1 Knoblauchzehe

200g Kürbis

Salz, Pfeffer, Muskat, Zimt



### *Zubereitung*

Kürbis in kleine Würfel schneiden und mit Salz, Muskatnuss und einer Prise Zimt in etwas Öl andünsten. Anschließend auskühlen lassen.

Den Schafkäse zerkleinern und zusammen mit den anderen Zutaten in einen hohen Behälter geben.

Mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Zubereitung:** ca. 60 Minuten

**Kühlzeit:** über Nacht

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

*Guten Appetit* 😊