

## Schafkäsecreme

### Zutaten:

50 g entsteinte, schwarze Oliven  
1 Knoblauchzehe  
200 g Schafkäse  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter (125 g)  
frisch gemahlener Pfeffer



**1. Zubereiten:** Oliven abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und klein hacken. Schafkäse zerbröckeln und mit Crème fraîche und Knoblauch in einem Rührbecher pürieren.

**2.** Oliven unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 10 g, F: 23 g, Kh: 3 g, kJ: 1.054, kcal: 253

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit