

# Schafkäse mit Lavendeldip

Schafkäse im Walnussmantel mit einem Lavendel-Honig-Dip

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

60 g Walnüsse  
400 g Schafkäse oder Fetakäse

### Dip:

etwa 2 TL frische Lavendelblüten  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
3 TL Honig, z. B.  
Sonnenblumenhonig

### Außerdem:

Alufolie

## 1 Vorbereiten:

Walnüsse hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. 2 Stück Alufolie in einer Größe von je etwa 25 x 40 cm schneiden.

## 2 Zubereiten:

Schafkäse abtropfen lassen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Schafkäsestücke in den gehackten Walnüssen wenden und gut andrücken. Je 2 Stück Schafkäse auf die Alufolie legen und die Päckchen fest verschließen. Die Päckchen auf dem Grill am Rand etwa 10 Min. garen.

## 3 Dip:

Lavendel fein hacken, mit Crème fraîche und Honig verrühren.

## 4 Schafkäse etwa 5 Min. in den Alupäckchen ruhen lassen, dann herausnehmen und mit dem Dip anrichten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Lavendelblüten können Sie auch 1 TL getrocknete Lavendelblüten verwenden.
- Statt Lavendel schmecken auch 2 TL Kräuter der Provence sehr lecker im Dip.
- Sie können den Schafkäse im Alupäckchen auch im Backofen bei Ober-/Unterhitze etwa 200°C (Heißluft etwa 180°C) etwa 17 Min. backen.
- Servieren Sie dazu einen frischen Salat oder knusprig gegrilltes Fladenbrot.
- Statt in Alufolie können Sie die Käsepäckchen auch in geölten Bananenblättern oder Edelstahlschalen zubereiten.

