

CAMBOZOLA Walnuss Dip

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g Frischkäse
100 g **CAMBOZOLA**
die Rinde abgeschnitten
Eine Handvoll Walnüsse, grob
gehackt
1 TL Honig
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG:

1. Frischkäse, CAMBOZOLA, Honig, Salz und Pfeffer pürieren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Alternativ kann das Ganze auch mit einer Gabel zerdrückt werden.
2. Walnüsse unterrühren. Dazu schmecken Gemüsesticks, knuspriges Brot oder einfach ein paar Cracker und etwas Feigen- oder Aprikosenkonfitüre on top.

© Marry Kotter // Maria Kleeblatt (<https://www.marrykotter.de>)