



## Cambozola Walnuss Dip

### Zutaten:

- 200 g Frischkäse
- 100 g Cambozola Classic, 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.

