



Picknicksandwiches mit CAMBOZOLA Aufstrich

Zutaten für 4 Personen:

Für den Aufstrich:

200 g CAMBOZOLA
40 g Butter
100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
3 EL Vollmilch
3 Frühlingszwiebeln
2 TL Paprikapulver, edelsüß
Salz und Pfeffer

Für die Picknick Sandwiches:

4 große Scheiben Bauernbrot
1 Handvoll Rucola
1 Handvoll Brombeeren oder rote Trauben (ca. 3 Stück pro Scheibe)
1 Frühlingszwiebel

Zubereitung:

1. Den CAMBOZOLA vor der Zubereitung 15-30 Minuten aus dem Kühlschrank holen und auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen. Gleiches gilt für die Butter. Währenddessen die Frühlingszwiebeln putzen und mit dem Großteil des grünen Teils in sehr feine Ringe schneiden.
2. Den CAMBOZOLA grob gewürfelt in eine Schüssel geben und mit der Gabel so fein es geht zerdrücken. Käsemasse, Butter, Frischkäse, Vollmilch, Paprikapulver und Frühlingszwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Bauernbrotsccheiben mit dem CAMBOZOLA Aufstrich bestreichen. Auf nur zwei der Bauernbrotsccheiben den gezupften Rucola, sowie die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und die Brombeeren-Hälften geben. Jetzt jeweils die andere Bauernbrotsccheibe darauf klappen und in der Mitte durchschneiden.

