



Basilikum-Schafskäse-Kracker

Schafskäse mit Basilikum und Zimmerknoblauch - ein geniales Geschmackserlebnis!

- 1 Paket Schafskäse
- ½ Tube Tomatenmark
- 50 ml Öl
- 1 handvoll kleingeschnittenes Basilikum – die Sorte je nach Geschmack (z.B. Griechisches Strauchbasilikum)
- 1-2 Teelöffel fein gehackter Zimmerknoblauch

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Glasschüssel vermengen und auf Pumpernickel oder Kräckern servieren. In einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahrt, hält der Schafskäse eine gute Woche, wenn er nicht vorher dem Appetit zum Opfer fällt.