

## Schinken-Käse Aufstrich

23. Februar 2023

### Zutaten:

- 150 g Chili Schinken (fein gehackt)**
- 100 g geriebener Emmentaler oder Gouda
- 100 g Frischkäse
- 50 g Sauerrahm oder Creme Fraiche
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- 1 TL scharfer Senf
- 1/2 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

### Anleitung:

Zuerst den Chili Schinken fein hacken und in eine Schüssel geben.

Den geriebenen Käse, Frischkäse, Sauerrahm/Creme Fraiche, Petersilie, Senf und Paprikapulver hinzufügen und alles gut vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schinken-Käse-Aufstrich in ein luftdichtes Behältnis geben und im Kühlschrank aufbewahren, bis er serviert wird.

Der Schinken-Käse-Aufstrich eignet sich gut als Brotaufstrich oder Dip für Gemügesticks. Er kann auch als Füllung für gefüllte Eier oder Wraps verwendet werden. Guten Appetit!

