Käsecreme mit Sellerie

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 13m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });

Zum Dippen, auf Kräckern

Zutaten

- 300 g Blauschimmel - Käse (Roquefort, Bavaria blue, Gorgonzola)
- 100 g Staudensellerie, gefädelt, gewaschen, in 1/2 cm großen Würfeln
- 100 g Schmand oder Creme fraiche
- Etwas Cayenne nach Geschmack
- 2 Cl Marsala
- Cayenne oder frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Den Blauschimmelkäse mit einer Tischgabel zerdrücken, mit dem Marsala, Cayenne und Marsala verrühren. Die Selleriewürfel unter heben; vor dem Servieren kalt stellen.

Rezeptart: Dips **Tags:** zum dippen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesecreme-mit-sellerie/