

Olivenpaste mit Frischkäse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Für Bruschetta, als Dip oder Brotaufstrich

Zutaten

- 250 g schwarze entkernte Oliven
- (Nicht eingefärbt oder sauer eingelegt)
- 1 Knoblauchzehe, fein mit Salz gerieben
- 1 Bio Zitrone, Saft und etwas Abrieb
- 30 g frisch geriebenes Weißbrot ohne Rinde
- 60 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle oder etwas Chili nach eigenem Geschmack, wenn man es etwas schärfer mag.

Zubereitungsart

Schritt1

Die grob gehackten Oliven mit dem geriebenen Weißbrot, Knoblauch, Zitronensaft und Abrieb in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer pürieren, den Frischkäse dazu geben, unter rühren.

Schritt2

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle oder etwas Chili abschmecken.

Schritt3

In einem Schraubglas oder Tupper geben, etwas durchziehen lassen, damit sich die Aromen gut entwickeln können.

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Pasten, Soßen **Tags:** dip, frischkäse, oliven, Paste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/olivenpaste-mit-frischkaese/>