

## KRÄUTERCREME

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:  
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN

ZUTATEN	TO DO
2 Eier	Ca 8 Minuten kochen und im kalten Wasser abkühlen lassen.
1 Knoblauchzehe 1 Kressebeet 300g Joghurtfrischkäse, (zB. Exquisa oder Philadelphia) 4 TL Dijonsenf 5 EL TK-Kräutermischung 2 EL Zitronensaft	pressen, kresse vom Beet schneiden und beides mit verrühren. Mit
Salz und Pfeffer etwas Honig	und abschmecken. Die Eier pellen, in kleine Würfel schneiden und unterrühren.

1 Teelöffel Sahneerrettich verleiht dem  
Kräuteraufstrich eine angenehme frische Schärfe!



## KRÄUTERCREME

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:  
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 20 MINUTEN

ZUTATEN	TO DO
2 Eier	Ca 8 Minuten kochen und im kalten Wasser abkühlen lassen.
1 Knoblauchzehe 1 Kressebeet 300g Joghurtfrischkäse, (zB. Exquisa oder Philadelphia) 4 TL Dijonsenf 5 EL TK-Kräutermischung 2 EL Zitronensaft	pressen, kresse vom Beet schneiden und beides mit verrühren. Mit
Salz und Pfeffer etwas Honig	und abschmecken. Die Eier pellen, in kleine Würfel schneiden und unterrühren.

1 Teelöffel Sahneerrettich verleiht dem  
Kräuteraufstrich eine angenehme frische Schärfe!

