Brotaufstrich selber machen mit Kresse

Zutaten für 6 Portionen:

- 200 g Frischkäse, natur
- 100 g Hüttenkäse
- 1 Kästchen Kresse
- 3 EL Petersilie, TK
- Salz, Pfeffer

Pro Portion etwa:

- 123 kcal
- 9 g Fett
- 1 g Kohlenhydrate
- 9 g Eiweiß

So wird’s gemacht:

1. Frischkäse mit Hüttenkäse in eine Schüssel geben und vermengen. Kresse mit einer Küchenschere abschneiden und mittels scharfem Messer oder einer Kräuterwiege fein hacken. 1 EL beiseite legen, den Rest mit der Masse vermischen.
2. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und die frische Kresse darüberstreuen. Dazu passt frisches Baguette.