

Andi's Mainzer Spundekäs

Die Zutaten:

100g Frischkäse

100g Quark

100g Schmand

1/2 Zwiebel

und dazu 2TL Paprikapulver

Friskäse mit Quark und Schmand in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen alles kräftig rühren, bis eine glatte Creme entsteht. Zwiebel sehr fein würfeln und unter den Spundekäs rühren. Mit frisch gepreßtem Knoblauch, Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Spundekäs ca. 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Gegessen wird der Spundekäs mit Salzbrezeln oder einer Laugenbrezel - damit schmeckt es noch besser!

Dazu passt immer ein guter Riesling, Silvaner, Grauburgunder oder auch Weißburgunder (bei 7° Grad gekühlt) aus Rheinhessen oder dem Rheingau...