



## Aufstrich mit Bergkäse

Zeit: 10 Minuten Schwierigkeit: einfach



### Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Butter, weich
- 150 g [Alma Bergkäse, fein gerieben](#)
- 100 g Zwiebel
- Salz
- Pfeffer schwarz, a.d. Mühle
- 2 EL Stangensellerie, in feine Scheiben geschnitten
- 1/2 Apfel, in feine Stifte geschnitten

### Zubereitung

1. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in kochendem Wasser ca. 15 Sekunden blanchieren. Abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Die Butter mit einem Küchenmixer schaumig rühren und mit Bergkäse und Zwiebeln gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
3. Mit Stangensellerie und Apfel servieren.

**Alma Tipp:** Sie können entweder den Käse selber reiben oder die Alma Reibkäsemischung mit Bergkäse verwenden.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**