

Pfeffercreme

Zubereitet mit: Knorr

ca. 15 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 125 g Frischkäse 0,2 % Fett
- 125 g Magerquark
- 4-5 EL Milch 1,5% Fett
- 1 Beutel KNORR Salatkrönung Gartenkräuter mit Knoblauch
- 25 g gehackte Pistazienkerne
- grob geschroteter bunter Pfeffer
- 16 Pumpernickeltaler
- 4 reife Feigen
- 2-3 TL Ahornsirup

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	961 kJ
Energie (Kilokalorien):	230 kcal
Fett:	4,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,8 g
Kohlenhydrate:	30 g
davon Zucker:	14 g
Ballaststoffe:	5,1 g
Eiweiß:	13 g
Salz:	0,97 g

Zubereitung

1. Frischkäse und Quark mit der Milch glattrühren. Beutelinhalt Knorr Salatkrönung "Gartenkräuter mit Knoblauch", Pistazien und nach Geschmack 1/4 - 1/2 TL grob geschroteten Pfeffer unterheben. Die Pfeffercreme auf die Pumpernickeltaler streichen.

2. Feigen putzen, halbieren und zu den Brottalern servieren. Ahornsirup vorsichtig über die Pfeffercreme träufeln und mit etwas Pfeffer bestreuen.

Tipps zu diesem Rezept

Frische Feigen vorsichtig waschen und trocken tupfen, denn meist ist die Schale weich und empfindlich. Nur Importe aus Übersee besitzen ab und zu eine feste Schale, die man abziehen kann. Die milde süße der Feige setzt einen angenehmen Kontrast zur säuerlichen Schärfe der Pfeffercreme. Sehr lecker anstelle

der Pumpernickeltaler schmecken auch Mini- Schüttelbrote, die es in gut sortierten Supermärkten gibt. Diese traditionsreiche Südtiroler Brotspezialität besteht aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und einer Gewürzmischung; sie wird per Hand flach "geschüttelt" und später knusprig gebacken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Kochzeit: 15 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen