

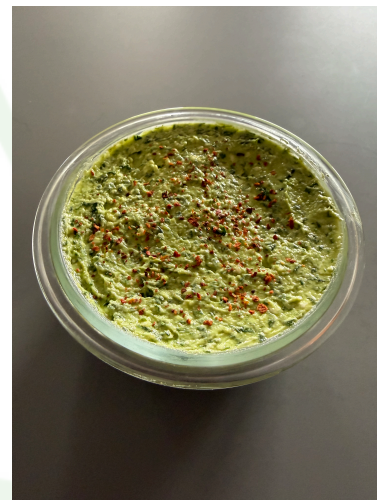
## 11. Aufstriche &amp; Dips herzhaft

**Schafskäsecreme mit Bärlauch [Nr.69]**

Menge: ca.250 g

**Zutaten:****Humus**

- 30 g Bärlauchblätter (frisch oder tiefgefroren)
- 200 g Schafskäse
- 1 MS Harrissa
- 30 g (3 EL) Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- evtl. etwas Meersalz
- Chili Flocken zur Dekoration

**Zubereitung:**

1. Bärlauch fein hacken und in eine Schüssel geben
2. Schafskäse zerbröseln und mit allen anderen Zutaten hinzugeben
3. Alles zu einer feinen Creme verrühren.  
**Thermomix:** Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30 Sek/ Stufe 4,5 zu einer feinen Creme verrühren
4. Im Kühlschrank aufbewahren.