

Spundekäs – typische rheinhessisch



200 g	Creme fraiche
250 g	Magerquark
1 kl	Zwiebel, fein würfeln
½ Teel.	Salz
2 Teel.	Paprika, edelsüß
	Nach Geschmack zusätzlich abschmecken mit etwas Knoblauch, Paprikapulver scharf, Chilipfeffer
	Alle Zutaten am Tag zuvor verrühren und über Nacht durchziehen lassen. Dann ist die Zwiebel schön eingebunden.

Der Spundekäs wurde ursprünglich mit ausschließlich Butter zubereitet und in Form eines Spundes geformt, daher vermutlich der Name.

Viele Familien haben ihr „Familienrezept“. Wir lieben diese etwas kalorienreduzierte Variante.

Dazu werden klassisch Laugenbrezel gereicht, die man dann im Spundekäs tunkt. Auch kleine Salzbrezelchen oder frisches Gemüse passen toll dazu.



Eine Empfehlung vom

Weingut Johann C. Runkel, Jugenheim www.runkel-weine.de