



Cambozola Walnuss Dip

Zutaten:

200 g Frischkäse
100 g Cambozola Classic, die Rinde abgeschnitten
Eine Handvoll Walnüsse, grob gehackt
1 TL Honig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Frischkäse, Cambozola, Honig, Salz und Pfeffer pürieren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Alternativ kann das Ganze auch mit einer Gabel zerdrückt werden.
2. Walnüsse unterrühren. Dazu schmecken Gemüesticks, knuspriges Brot oder einfach ein paar Cracker und etwas Feigen- oder Aprikosenkonfitüre on top.

