

Almagrote

Scharfe Käsesauce von La Gomera (E)

Zutaten: 500g Ziegen-Frischkäse
100g Butter oder dieselbe Menge Speiseöl
eine pikante, rote Pfefferschote, Pfeffer,
4 bis 5 Knoblauchzehen (oder nach Belieben)

Zubereitung: Ziegen-Käse in kleine Stücke schneiden
(evtl. reiben).
Pfefferschote sehr fein hacken und Knoblauch
pressen.

Zum zerkleinerten Käse Butter beimischen,
anschliessend Pfefferschoten und Knoblauch
begeben.
Alles zusammen mit der Gabel fein zerdrücken
oder in einem Mixbecher verquirlen.

Servieren: Gekühlt und in streichfester Konsistenz servieren.
Auf Keckse oder auf Brot streichen und geniessen.

Almagrote ist ideal als Apéro oder Käsedessert.