

# 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.