

## Walnuss - Käse - Creme

### Zutaten:

200 g Walnusskerne  
200 g Schafs- oder Ziegenkäse  
2 kleine getrocknete Chilischoten  
3 Knoblauchzehen  
7 EL Olivenöl

### Zubereitung:

- Walnusskerne hacken.
- Käse zerbröseln.
- Chilischoten klein hacken.
- Alle Zutaten mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren.
- Nusscreme kalt stellen.
- Genießen z.B. mit Fladenbrot vom Knödelschorsch.