

Aprikosen- Rosmarin- Aufstrich



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g	Frischkäse	Frischkäse und Sahne glattrühren.
50 ml	Sahne	
100 g	Aprikosen, getrocknet (soft)	Rosmarin von den Stielen abzupfen und sehr fein hacken, Aprikosen sehr fein würfeln, unter die Frischkäsecreme mischen.
2-3 Zweige	Rosmarin, frisch	
etwas	Salz, weißer Pfeffer	Fein abschmecken und etwas durchziehen lassen.
	Walnüsse oder Cashewkerne	Schmeckt sehr lecker auf Körnerbaguette. Mit Nüssen und Beeren garnieren!
	Frische Beeren	