

## Frühlingscreme mit Frischkäse, Frischkäsezubereitung mit Karotten und Frühlingszwiebeln, Doppelrahmstufe im Milchanteil

Material	Menge	NAN	Quid	PAZ
Frischkäse (Almglück)	1000 g	2328628		€/kg
Sahne 30% Fett (ja!)	200 g	0064840		
Karotten	100 g		7 %	MHD
Frühlingszwiebeln	100 g		7 %	+ 7 °C
Knoblauchpaste (Dittmann)	5 g	8192357		Herstellung + 5 Tage
Pfeffer schwarz (Ostmann)	2 g	4203640		
Salz (REWE Beste Wahl)	2 g			
<b>Gesamtmenge</b>	<b>1409 g</b>			

### Zubereitung

Karotten fein raspeln, Frühlingszwiebeln fein schneiden, Frischkäse und Sahne zugeben, alles gut vermengen. Etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack zugeben.



### Zutaten/Deklaration/Zusatzstoffe/Quid

**Frischkäse** [pasteurisierte **Milch**, Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl], **Schlagsahne** [**Schlagsahne**, Stabilisator Carrageen], Karotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauchpaste [Knoblauch 53%, Wasser, Sojabohnenöl, Zucker, Salz, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel **Natriummetabisulfit**], Salz, Pfeffer

### Enthaltene Allergene:

- Milch und Erzeugnisse daraus
- Sulfit

### Enthaltene Zusatzstoffe:

- Mit Verdickungsmittel
- Mit Stabilisator
- Mit Säuerungsmittel
- Mit Antioxidationsmittel

**REWE Markt GmbH Region Süd**

Dieselstr. 21-27, 85368 Eching