

## Rezepte aus dem Hessenpark

### Spundekäs



Diesmal zieht es unsere historische Hausfrau in die Martinsklause aus Remsfeld. In dem schönen Gasthaus in der Baugruppe Nordhessen können Besuchende in die Atmosphäre der 1950er-Jahre eintauchen und zeittypische Speisen probieren. Iris bereitet dort ein einfaches, sommerliches Gericht zu: den Spundekäs. Er passt an einem lauen Sommerabend wunderbar zu kühlen Getränken und schmeckt am besten mit Roggenbrot oder Laugengebäck. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit.

Zutaten:

150 Gramm Butter, weich

1 Zwiebel, mittelgroß

1 Esslöffel Kapern

1 Esslöffel Paprika edelsüß

1 Teelöffel Kümmel

1 Teelöffel Senf

200 Gramm Frischkäse

Bei Bedarf bis zu 250 Gramm Quark, 20-40 %

1. Die weiche Butter gut schaumig rühren.

2. Eine mittelgroße Zwiebel durch eine Knoblauchpresse drücken und zur Butter geben.

3. Die Kapern fein schneiden und zusammen mit Paprikapulver, Kümmel, Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben.

4. Nun den Frischkäse unterheben.

Tipp: Wer mag, kann das Gemisch auch noch nach Belieben mit fetterem Quark anreichern und nachwürzen.