



## 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. Die weiche Butter gut schaumig rühren.
2. Eine mittelgroße Zwiebel durch eine Knoblauchpresse drücken und zur Butter geben.

1 Zwiebel, mittelgroß

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

1 Esslöffel Paprika edelsüß

4. Nun den Frischkäse unterheben.

1 Teelöffel Kümmel

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

1 Teelöffel Senf

200 Gramm Frischkäse

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