

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Gerupfter

#### **Zutaten:**

200g Camembert, 100g Stinkerkäse z.B. Romadur, 50g weiche Butter, 50g Frischkäse, 1 Zwiebel, Rosenpaprika edelsüß, Kümmel gemahlen (Cumin), Schnittlauch, Salzstangen

#### **Zubereitung:**

Den reifen Camembert mit der Hand in kleine Stücke zerpfücken. Das gleiche geschieht mit dem Romadur. Jetzt kommt die weiche Butter und die kleingeschnittene Zwiebel hinzu und das Ganze wird mit der Gabel zu einem batzigen Teig zerdrückt. Anschließend wird der Gerupfte kräftig mit edelsüßen Paprika gewürzt. Mit Salz, Pfeffer und gemahlene Kümmel abschmecken.

Zum Schluss den Frischkäse einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Schnittlauch bestreuen und ganz wichtig: Die Salzstangen nicht vergessen. Die Franken lieben es, den Gerupften als Dipp nur mit Salzstangen zu essen.