

## Picknicksandwiches mit CAMBOZOLA Aufstrich

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

#### Für den Aufstrich

200 g **CAMBOZOLA**

40 g Butter

100 g Frischkäse,  
Doppelrahmstufe

3 EL Vollmilch

3 Frühlingszwiebeln

2 TL Paprikapulver, edelsüß

Salz und Pfeffer

#### Für die Picknick Sandwiches

4 große Scheiben Bauernbrot

1 Handvoll Rucola

1 Handvoll Brombeeren oder rote  
Trauben (ca. 3 Stück pro  
Scheibe)

1 Frühlingszwiebel



### ZUBEREITUNG:

1. Den CAMBOZOLA vor der Zubereitung 15-30 Minuten aus dem Kühlschrank holen und auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen. Gleiches gilt für die Butter. Währenddessen die Frühlingszwiebeln putzen und mit dem Großteil des grünen Teils in sehr feine Ringe schneiden.



2. Den CAMBOZOLA grob gewürfelt in eine Schüssel geben und mit der Gabel so fein es geht zerdrücken. Käsemasse, Butter, Frischkäse, Vollmilch, Paprikapulver und Frühlingszwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Bauernbrotsscheiben mit dem CAMBOZOLA-Aufstrich bestreichen. Auf nur zwei der Bauernbrotsscheiben den gezupften Rucola, sowie die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und die Brombeeren-Hälften geben. Jetzt jeweils die andere Bauernbrotsscheibe darauf klappen und in der Mitte durchschneiden.