

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 Bauernbrotscheiben mit dem **CAMBOZOLA**-Aufstrich bestreichen. Auf nur zwei der Bauernbrotscheiben den gezupften Rucola, sowie die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und die Brombeeren-Hälften geben. Jetzt jeweils die andere Bauernbrotscheibe darauf klappen und in der Mitte durchschneiden.