

Kochkäse

200 g Handkäse

200g Butter

200 g Schmelzkäse

1 Becher Schmand

Handkäse etwas kleinschneiden und zusammen mit den anderen Zutaten in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, bis alles zu einer homogenen Masse verschmolzen ist - dabei immer schön rühren

ODER

alles in ein mikrowellen geeignetes Gefäß geben und in der Mikrowelle erhitzen, zwischendurch ebenfalls umrühren.

Zu der Käsemasse dann noch

1 TL Natron

dazugeben und nach Geschmack mit **Kümmel und/oder Paprika** würzen.