

# Landrahmcreme

## Zutaten für 6 Portionen:

250 g Rhönland-Landrahm

400 g Schmelzkäse

250 g Butter

1 Bund Frühlingszwiebeln

4 Eier

Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Die Eier hart kochen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen und kleinschneiden. Danach die weiche Butter, Landrahm und Schmelzkäse mit dem Mixer verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Die Eierstücke und die Frühlingszwiebeln zugeben und weiter mit dem Mixer rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken und kaltstellen.

Wenn man möchte, können noch ein paar Frühlingszwiebelringe als Deko auf die Landrahmcreme gegeben werden. Frisches Gemüse und Baguette dazu reichen.

***Guten Appetit!***

