

CRACKER MIT OLIVENCRÉME

CRACKER MIT OLIVENCRÉME

Nachdem es vor einigen Tagen diese leckeren California-Cracker gab habe ich hier nochmal eine zweite Version des kleinen Snacks mit Olivencrème gebastelt. Ganz einfach und mit wenigen Zutaten – perfekt als kleiner Fernseh-Snack!



Zutaten für 8 Cracker:

8 Cracker

2 EL Frischkäse

1 EL Crème fraîche

1 TL Knoblauchöl

1 Hand voll grüne Oliven mit Paprikapaste

Pfeffer & Olivensalz

etwas Thymian

Zubereitung:

Wie schon erwähnt – die Crème ist ganz einfach gemacht. Ich verrühre den Frischkäse und das Knoblauchöl mit Crème fraîche und würze das Ganze mit Pfeffer. Die Oliven sehr klein schneiden und untermengen. Diese Olivencrème auf die Cracker verteilen und mit einer Prise Olivensalz und einigen Thymianblättchen würzen. Sofort servieren – die ganze Geschichte dauert keine 5 Minuten.

Fertig!

