

# Knäckebrot mit Gorgonzolacreme



## Zutaten für 24 Stück:

3-4 Knäckebrote, alternativ 24 Cracker

8 grüne Oliven mit Paprikapaste

## Gorgonzolacreme:

50 g Gorgonzola pikant (ohne Mascarpone)

40 g Butter

50 g Quark 20%

3 EL Sahne

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 TL Oregano

1 Prise Cayenne-Pfeffer

1. Knäckebrote vorsichtig achten.

2. Mit der Gorgonzolacreme bestreichen, mit Olivenscheiben garnieren.

-----  
Achtung: Sofort nach dem Bestreichen servieren, oder erst bei Tisch bestreichen, weil Knäckebrot ganz schnell durchweicht.  
-----

## Gorgonzolacreme:

1. Butter in Rührschüssel mit der Sahne schaumig rühren. Quark und Gorgonzola einarbeiten, am besten mit einem elektrischen Handrührgerät.

2. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Cayenne-Pfeffer pikant abschmecken.

## Hinweise:

Wenn man nicht sofort servieren kann, sollte man lieber Cracker nehmen.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, zum Aperitif, sonstige Häppchen, Käse, vegetarisch, italienisch