

Kochkäse

Zutaten:

- **250 g** Butter
- 250 g Handkäse
- 200 g Sahneschmelzkäse
- 1 kl. Dose Kodensmilch
- 1 Becher Saure Sahne
- 1 TL Natron



Zubereitung:

- 1. Handkäse klein schneiden.
- 2. Mit Sahneschmelzkäse und Kondensmilch im Topf unter ständigem Rühren erhitzen und auflösen.
- **3.** Butter hinzugeben.
- **4.** Zum Schluss die saure Sahne und Natron hinzugeben.

Empfehlung dazu: Pommes und Schnitzel

Tipp: Kann auch im Thermomix zubereitet werden.