



GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Parmesancreme

Zutaten (10 Portionen)

- . 200g Parmesan, fein gerieben
- . 300g Sahne
- . 3 EL Butter
- . 2 kleine Knoblauchzehe (optional)
- . 100g Frischkäse (für die Cremigkeit, optional)
- . 1 Prise Muskatnuss
- . Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf schmelzen. Derweil die Knoblauchzehe schälen, fein hacken, mit etwas Salz bestreuen, mit einem Küchenmesser zu einer Paste ausstreichen und in der Butter leicht anschwitzen.
2. Die Sahne zugeben und bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen!)
3. Parmesan zugeben und unter ständigem Rühren schmelzen
4. Den Frischkäse einrühren um die Creme noch glatter und cremiger zu machen
5. Abschmecken mit Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Muskat

Tipp:

Wenn die Creme zu dünn ist, bei schwacher Hitze etwas einreduzieren lassen. Dabei öfter umrühren um ein Anbrennen am Topfboden zu verhindern.

Wenn die Creme zu dick ist, mit etwas Milch oder Sahne verdünnen. Durch Zugabe von etwas Schmelzkäse oder Xanthan behält die Creme im kalten Zustand besser ihre Konsistenz. Wenn darauf verzichtet wird, kann man die Creme sehr gut in einer Squeezflasche im Wasserbad warm halten.

Parmesancreme eignet sich wunderbar als Topping für Pizza, Pasta und Antipasti. Das Grundrezept kann beliebig nach dem eigenen Geschmack oder auf das Gericht angepasst werden. Z.B durch Zugabe frischer Kräuter oder Gewürze.