

PIKANter CHEESECAKE



Eingesendet von: **Verena von Sweets & Lifestyle**



Schwierigkeitsgrad: **Mittel**



15 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 100 g **Soletti Cracker Classic salted oder mediterrane Kräuter**

- 60 g Butter
- 1 Jungzwiebel
- 220 g Frischkäse natur
- 120 g Ricotta
- 200 g Feta
- 80 g Schinken
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Boden für den pikanten Cheesecake

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Die Soletti Cracker Classic in einen Gefrierbeutel geben. Diesen verschließen und mit einem Nudelwalker darüber rollen und die Cracker zu Brösel mahlen. Alternativ kann man auch einen elektrischen Zerkleinerer (wie oft in einem Stabmixerset enthalten) verwenden.

Die Crackerbrösel mit der geschmolzenen Butter verrühren.

Eine Springform oder einen (Ø 17cm) fetten und die Crackerbrösel-Buttermischung hineingeben und gut am Boden andrücken. Für mind. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Frischkäse-Schinken-Creme für den pikanten Cheesecake

Den Jungzwiebel schälen in kleine Stücke schneiden.
Den Schinken in kleine Stücke schneiden.

Den Feta in eine Schüssel bröseln und den Ricotta und den Frischkäse hinzugeben. Mithilfe eines Stabmixers die unterschiedlichen Käsesorte zu einer Creme pürieren.

Die Jungzwiebelstücke gemeinsam mit den Schinkenstücken und der gehackten Petersilie unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung des pikanten Cheescakes

Die Frischkäse-Schinken-Creme gleichmäßig auf dem gekühlten Crackerboden verteilen. Den Cheesecake anschließend für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit frischen, gewaschenen Salatblätter und Petersilie sowie mit Oliven und Soletti Crackern garnieren.

Tipp:

Kräuter: Für den pikanten Cheesecake können je nach Verfügbarkeit auch andere Kräuter sowie eine Kräutermischung verwendet werden.

Vegetarischer pikanter Cheesecake: Um eine vegetarische Variante des pikanten Cheescakes zu servieren, den Schinken einfach weglassen und ggf. 1 TL Dijon-Senf in die Frischkäsecreme einrühren.