

## Rezept (für 2-4 Personen als Vorspeise)

### Spundekäs

**Achtung:** Auf den *Fotos mit der Schüssel* wurde eine Party-Portion zubereitet. Das angeführte Rezept ist jedoch nur für 2-4 Personen *aufgeschrieben*. Die Party-Version hat tatsächlich das 4-fache dadevon.

100g Buko-Frischkäse (der ist besonders sahnig-cremig) - [Siehe Blick in die Küche](#)

100g Sahnequark (=Speisequark mit 40% Fett) - [Siehe Blick in die Küche](#)

1 [Schalotte](#), sehr [fein gewürfelt](#)

1 leicht gehäufter Teelöffel [Paprikapulver](#) edelsüß

1 Knoblauchzehe [gerieben](#) (der Knoblauch ist kein absolutes *muss*, es geht auch ohne. Der SpK schmeckt trotzdem gut!)

Salz

Pfeffer

Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel verrühren.

[Siehe Blick in die Küche](#)

Der Spundekäs erhält nach dem Verrühren der Zutaten eine leicht rötliche Farbe, vor allem, wenn das Paprikapulver knallrot ist, was hier nicht der Fall ist. [Siehe Blick i.d. Kü](#)

Ich denke, dass er dadurch seinen Namen hat: Spunde = altertümlich für rot. In Gießen noch nachem Kriech wurde ein x-beliebiger rothaariger Junge als "der Spunde" bezeichnet.

***Dazu zum Dippen:***

Salzstangen (nicht zu dünn, sonst brechen sie ab)

kleine Salzbrezeln (ebenfalls nicht zu dünn)

[Siehe Blick in die Küche](#)