

## Odenwälder Kochkäse



### Zutaten:

250 g Margarine  
200 g Handkäse  
200 g Sahnestreichkäse  
1 kleine Dosenmilch  
1 TL Natron  
1 Becher saure Sahne  
Salz und weißer Pfeffer  
2-3 EL grüner Wiesenkümmel



### Zubereitung

Margarine in einem Topf bei mittlerer Hitze auflösen. Nach und nach Handkäse, Streichkäse, Dosenmilch, Natron und saure Sahne zugeben und leicht aufkochen. Salz und Pfeffer zugeben und nach dem Abkühlen mit Wiesenkümmel verfeinern.