Rezept

Birnen-Möhren-Frischkäse

Ein Rezept von Birnen-Möhren-Frischkäse, am 27.04.2024

Zutaten

	1/2 süße Birne (z. B. Williams)
1 TL	Zitronensaft
1 TL	fein gehackter Thymian
	weißer Pfeffer
1	kleine Möhre
125 g	Doppelrahm-Frischkäse
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Das Kerngehäuse der Birne ausstechen. Die Möhre putzen. Beides dünn schälen und fein raspeln. Die Raspel mit Zitronensaft beträufeln und mischen.

2. Den Frischkäse mit 1/2 TL Thymian, etwas Salz und wenig Pfeffer verrühren. Die Birnen- und Möhrenraspel unterheben.

3. Den Frischkäse in ein Schälchen füllen und mit 1/2 TL Thymian bestreuen. Mit Knäcke- oder Mischbrot servieren.