Rezept

Erdbeeren mit Ziegenfrischkäse

Ein Rezept von Erdbeeren mit Ziegenfrischkäse, am 30.04.2024

Zutaten

1 Bund	gemischte Kräuter (z. B. Basilikum und Zitronenmelisse)
	Salz
120 g	Ziegenfrischkäsetaler
2 TL	eingelegte grüne Pfefferkörner
16	mittelgroße Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Spießchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 10 kcal, 1 g F, 1 g EW

Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und auf einen Teller häufen. Ziegenkäse mit einer Gabel zerdrücken. Die Pfefferkörner grob hacken und untermischen, nach Belieben etwas salzen.

2. Aus dem Käse mit den Händen 16 kleine Kugeln formen. Die Kugeln von allen Seiten mit den Kräutern panieren und für besseren Halt andrücken.

3. Die Erdbeeren waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die Kelchblätter entfernen und den Stielansatz herausschneiden, die Erdbeeren halbieren. Je 1 Frischkäsekugel zwischen zwei Erdbeerhälften drücken. Alles mit kleinen Holzspießchen (Zahnstochern) zusammenstecken. Die Spießchen liegend auf einer Platte anrichten und servieren.