

## Rezept

# Frischkäsecreme

Ein Rezept von Frischkäsecreme, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>3</b> in Öl eingelegte getrocknete Tomaten	<b>1</b> große, frische Tomate
<b>3</b> Frühlingszwiebeln	1/2 Bund Dill
<b>150 g</b> (Ziegen-)Frischkäse	<b>100 g</b> fester Naturjoghurt
<b>3 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Frische Tomate waschen und klein würfeln, den Stielansatz dabei entfernen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und samt knackigem Grün in feine Ringe schneiden. Den Dill abbrausen und trocken schütteln, dicke Stiele abknipsen, Rest fein schneiden.
2. Den Frischkäse mit Joghurt, Zitronensaft und dem Öl glatt verrühren. Tomaten, Zwiebeln und Dill untermischen und die Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Am besten zu Gemüse, Fisch oder Röstbrot servieren.