

Rezept

Basilikum-Ziegenkäse-Schaum

Ein Rezept von Basilikum-Ziegenkäse-Schaum, am 20.04.2024

Zutaten

2 Handvoll Basilikumblätter	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Wacholderbeere	5 schwarze Pfefferkörner
300 ml Gemüsebrühe	2 – 3 TL Zucker
1 Bund Frühlingszwiebeln	250 g Cocktailtomaten
1 EL Olivenöl	1 EL flüssiger Honig
Salz	Pfeffer
balsamico balsamico Aceto balsamico bianco	150 g milder Ziegenfrischkäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Wacholderbeere und Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen.
2. Die Brühe, 2 TL Zucker, die Zwiebel und die zerstoßenen Gewürze in einem Topf zum Kochen bringen und alles auf ca. 150 ml einkochen lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Honig darin ca. 3 Min. anbraten. Die Hälfte des Basilikums dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen, beiseitestellen und warm halten. Den eingekochten Sud durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Frischkäse unterrühren und erhitzen. Übriges Basilikum hinzufügen, alles mit dem Pürierstab schaumig mixen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.
4. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Spaghetti, Ravioli) auf Teller verteilen. Basilikumschaum darüberschöpfen und zwischendurch immer wieder aufmixen. Zuletzt die Tomaten darauf anrichten.