

## Rezept

# Basilikum-Ziegenkäse-Schaum

Ein Rezept von Basilikum-Ziegenkäse-Schaum, am 20.04.2024

## Zutaten

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