

Rezept

Birnen-Möhren-Frischkäse

Ein Rezept von Birnen-Möhren-Frischkäse, am 09.06.2026

Zutaten

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

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.