

Rezept

## Brötchen mit Zucchini-Frischkäse

Ein Rezept von Brötchen mit Zucchini-Frischkäse, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>150 g</b> Zucchini	<b>1</b> Tomate
1/4 Bund Basilikum	<b>1 TL</b> Kapern
<b>150 g</b> Doppelrahm-Frischkäse	<b>2 EL</b> feste saure Sahne
<b>1 TL</b> Zitronensaft	Salz und Pfeffer
Chilipulver	<b>4</b> Brötchen

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

### Zubereitung

1. Den Zucchini waschen, putzen und fein raspeln. Falls sich dabei Flüssigkeit bildet, abgießen. Die Tomate waschen und fein würfeln. Basilikumblättchen abzupfen, mit den Kapern fein hacken.

---

2. Frischkäse mit saurer Sahne und Zitronensaft verrühren. Zucchini, Tomate, Basilikum und Kapern unterrühren und die Creme mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Chili abschmecken. Brötchen halbieren, beide Seiten mit Creme bestreichen und servieren.