

Rezept

Cremiger Frischkäse - Das Grundrezept

Ein Rezept von Cremiger Frischkäse - Das Grundrezept, am 21.04.2025

Zutaten

1 kg Naturjoghurt (10 % Fett)

1 TL Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 500 g Frischkäse | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Den Joghurt mit dem Meersalz glatt verrühren. Ein großes, feinmaschiges Sieb mit einem sauberen Leinen- oder Baumwolltuch auslegen und den Joghurt einfüllen. Das Sieb in eine Schüssel hängen und mit einem zweiten Tuch abdecken. Den Joghurt über Nacht an einem kühlen Ort abtropfen lassen.