

Rezept

## Feldsalat mit Ziegenkäsecreme

Ein Rezept von Feldsalat mit Ziegenkäsecreme, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>100 g</b> Feldsalat	<b>1</b> kleine rote Paprikaschote
<b>1</b> kleine rote Zwiebel	1/2 Bio-Zitrone
1/4 Bund Petersilie	<b>2 EL</b> Pistazienkerne
<b>50 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>50 g</b> saure Sahne
<b>1 EL</b> Milch	<b>1 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1 Prise</b> gemahlener Kreuzkümmel	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

### Zubereitung

1. Den Feldsalat verlesen, waschen und gut trocken schütteln. Paprika vierteln, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in sehr feine Streifen schneiden.
2. Zitronenhälfte waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und mit 1 EL Pistazienkernen sehr fein hacken.
3. Den Ziegenfrischkäse mit der sauren Sahne, der Milch, 1 EL Zitronensaft, der Zitronenschale, der Petersilienmischung und dem Olivenöl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Die übrigen Pistazienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie würzig duften.
4. Feldsalat mit Paprika und Zwiebel mischen und auf Tellern verteilen. Ziegenkäsecreme darauf verteilen, den Salat mit den Pistazienkernen bestreuen und servieren. Erst beim Essen mit der Creme mischen.