

## Rezept

# Frischkäse-Torte mit Kräutern

Ein Rezept von Frischkäse-Torte mit Kräutern, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>150 g</b> Roggenknäckebrötchen je 1 Bund Petersilie, Schnittlauch und Dill	<b>125 g</b> Butter
<b>6 Blatt</b> weiße Gelatine	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>200 g</b> Frischkäse mit Joghurt Salz	1/2 unbehandelte Zitrone
<b>150 g</b> Sahne	<b>500 g</b> Vollmilchjoghurt Pfeffer Backpapier für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Knäckebrötchen in einem Gefrierbeutel mit der Kuchenrolle fein zerdrücken. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Ring darauf setzen. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen, unter die Knäckebröckchen mischen. Auf dem Boden der Form verteilen, gut andrücken und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Kräuter waschen, einige Zweige beiseite legen. Petersilie und Dill abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Frischkäse und Joghurt mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Kräuter, Zwiebeln und Zitronenschale untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Gelatine ausdrücken. Mit 2 EL Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Unter die Käsemasse rühren, 20 Min. kalt stellen.
5. Sahne steif schlagen und unterheben. Käsemasse auf dem Boden verteilen. Die Torte für 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den übrigen Kräutern garnieren.