

## Rezept

# Frischkäsecreme mit Pistazien

Ein Rezept von Frischkäsecreme mit Pistazien, am 28.06.2026

## Zutaten

|  |  |
|--|--|
| <b>60 g</b> ungesalzene Pistazienkerne           | <b>20 g</b> Walnusskerne   |
| <b>180 g</b> Schafskäse (Beyaz Peynir oder Feta) | <b>200 g</b> Ricotta (ersatzweise türkischer Hüttenkäse wie Lor Peyniri oder Süzme Peynir) |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                           | <b>½ Bund</b> Petersilie   |
| <b>4 Stängel</b> Dill                            | <b>2 Zweige</b> Thymian  |
| <b>4 EL</b> Olivenöl                             | Salz   |
| Pfeffer  | Pul Biber (ersatzweise Chiliflocken)   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 38 g F, 15 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Pistazien und Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht bräunen. Abkühlen lassen und grob hacken.
- 
2. Schafskäse trocken tupfen, mit einer Gabel fein zerkrümeln. Mit den gerösteten Nüssen und Ricotta mischen, Knoblauch schälen und dazupressen. Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen fein hacken und mit dem Öl zugeben. Alles mit einer Gabel vermengen, mit Salz, Pfeffer und 2-3 Prisen Pul Biber würzen. Kurz ziehen lassen. Mit Pul Biber bestreuen.