Rezept

Junger Ziegenkäse mit Kräutern

Ein Rezept von Junger Ziegenkäse mit Kräutern, am 12.10.2024

Zutaten

- **2** Zweige Thymian
- **je 4** Sauerampferblätter
- **je 2** Minze- und Melisseblätter
- frisch gepresster Saft von 1 Orange
- Salz
- **4** kleine Ziegenfrischkäse (je 50 g)
- **je 10** Schnittlauchstängel, Lavendelund Rosmarinblättchen
- Pimpernellenblätter
- **1** Salbeiblatt
- **5 EL** Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter abbrausen und trocken tupfen, die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Alle Kräuter sehr fein hacken. Mit dem Orangensaft und dem Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Ziegenkäse auf Tellern anrichten und mit der Marinade übergießen. Kurz ziehen lassen, dann servieren.