

Rezept

Körniger Frischkäse mit Heidelbeeren und Minze

Ein Rezept von Körniger Frischkäse mit Heidelbeeren und Minze, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 200 g Heidelbeeren | 6 Minzeblätter |
| 300 g körniger Frischkäse (max. 4 % Fett) | 1 EL frisch gepresster Zitronensaft |
| 5 Tropfen flüssiger Süßstoff (nach Belieben) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren in einem Sieb kalt ab brausen, abtropfen lassen und verlesen. Die Minzblätter kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und hacken.

2. In einer Schüssel den Frischkäse mit dem Zitronensaft verrühren und bei Bedarf mit flüssigem Süßstoff süßen. Die Hälfte der Heidelbeeren vorsichtig unter den körnigen Frischkäse heben.

3. Den Frischkäse auf zwei Schälchen verteilen, mit den übrigen Beeren und den Minzblättern garnieren und genießen.