

Rezept

Meerrettich-Frischkäse mit Dill

Ein Rezept von Meerrettich-Frischkäse mit Dill, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Frischkäse	4 EL Milch
1 EL Zitronensaft	2 TL Meerrettich (Glas)
2 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer	1 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit Milch und Zitronensaft verrühren. Den Meerrettich untermischen und die Mischung mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Dill waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Unter den Aufstrich mischen.