

Rezept

Moreto

Ein Rezept von Moreto, am 01.06.2023

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 250 g Schaf-Ziegen-Frischkäse | 2 EL Olivenöl |
| 5 Zweige Koriandergrün | 1 Zweig Selleriegrün |
| 2 Liebstöckelblätter | 1 kleiner Zweig Weinraute |
| 4-6 Knoblauchzehen | grobes Meersalz |
| 1 TL Estragonessig | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 4 Salatblätter | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Frischkäse in eine Schüssel füllen und mit dem Olivenöl glatt rühren. Die Kräuter waschen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen, klein schneiden. Knoblauch schälen und grob zerteilen.
2. Knoblauch mit 1 Prise Meersalz im Mörser zu Brei zerdrücken. Die Kräuter zugeben und alles fein zerstampfen.
3. Das Kräuter-Knoblauch-Püree unter den Frischkäse mischen. Mit Estragonessig und Pfeffer abschmecken. Den Moreto im Kühlschrank etwa 1 Std. ziehen lassen. Auf Salatblättern anrichten und servieren.