Rezept

Scharfe Ziegenkäse-Creme

Ein Rezept von Scharfe Ziegenkäse-Creme, am 30.05.2025

Zutaten

100 g	Ziegenfrischkäse
1	Knoblauchzehe
50 g	getrocknete Tomaten in Öl
	Salz
100 g	saure Sahne
1	kleine rote Chilischote
1 Bund	Basilikum
3 EL	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Ziegenfrischkäse und die saure Sahne mit dem Handrührgerät glatt rühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Die Chilischote aufschlitzen, Kerne und Stielansatz entfernen, Schote fein hacken. Die Tomaten gut abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken. Basilikum waschen, trockentupfen, Blättchen in Streifen schneiden.

2. Alles unter die Käsecreme rühren und vorsichtig mit Salz abschmecken. Pinienkerne in der trockenen Pfanne leicht rösten und darüber streuen. Gut auf geröstetem Weißbrot oder als Dip für Gemüsesticks.