

Rezept

Ziegenfrischkäse-Dressing

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse-Dressing, am 09.06.2026

Zutaten

150 g cremiger Ziegenfrischkäse	75 g saure Sahne
2-3 EL Sahne	2 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	2 Stängel Estragon

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Frischkäse mit saurer Sahne, Sahne, Essig und Öl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Estragon abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter das Dressing mischen. Das Dressing schmeckt zu Blattsalaten, Spinatsalat, Gurken- oder Tomatensalat, passt aber z. B. auch ideal zu Ofengemüse.