

Rezept

Ziegenfrischkäse mit Bärlauch

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse mit Bärlauch, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Ziegenfrischkäse	100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 TL Bärlauch-Pesto (aus dem Glas)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 Prise gemahlener Kümmel
1 Prise gemahlener Koriander	

Rezeptinfos

Portionsgröße 2-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die beiden Sorten Frischkäse in einer Schüssel glatt rühren. Wer den intensiven Geschmack von Ziegenkäse mag, kann auf die Beimischung des anderen Frischkäses, der für ein milderes Aroma sorgt, auch verzichten. In diesem Fall 200 g Ziegenfrischkäse in einer Schüssel glatt rühren.

2. Bärlauch-Pesto einrühren und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Koriander abschmecken.