

Rezept

Ziegenfrischkäse-Dip mit Honig

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse-Dip mit Honig, am 04.12.2024

Zutaten

1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g Ziegenfrischkäse	200 g Frischkäse mit Joghurt
50 g Sahne	ca. 1 EL Honig
1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft	je 1/2 TL getrockneter Rosmarin und Thymian
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Ziegenfrischkäse, Frischkäse, Sahne, 1 EL Honig und 1 EL Zitronensaft glatt rühren. Den Knoblauch dazupressen. Rosmarin, Thymian und die Hälfte der Zwiebelwürfel unterrühren.
2. Den Dip mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig leicht süßlich abschmecken. Mit den restlichen Zwiebelwürfeln bestreuen und servieren.