

Rezept

## Ziegenfrischkäse-Dip mit Honig

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse-Dip mit Honig, am 02.04.2023

### Zutaten

<b>1</b> kleine rote Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse	<b>200 g</b> Frischkäse mit Joghurt
<b>50 g</b> Sahne	<b>ca. 1 EL</b> Honig
<b>1-2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>je 1/2 TL</b> 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.