

Rezept

## Ziegenfrischkäse-Dressing

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse-Dressing, am 23.04.2024

### Zutaten

<b>150 g</b> cremiger Ziegenfrischkäse	<b>75 g</b> saure Sahne
<b>2-3 EL</b> Sahne	<b>2 EL</b> Weißweinessig
<b>2 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>2 Stängel</b> 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.