Rezept

Ziegenfrischkäse mit Balsamico

Ein Rezept von Ziegenfrischkäse mit Balsamico, am 09.06.2025

Zutaten

200 g	Magerquark
30 g	gehackte Pistazien
	Pfeffer
100 g	Parmaschinken, dünn geschnitten
2 TL	Honig
6 EL	Olivenöl
125 g	Ziegenfrischkäse
	Salz
1 EL	Butter
1 Bund	Basilikum
4 EL	Aceto balsamico
	1/2 Lollo rosso oder Frisée

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 FÖRMCHEN (JE 100 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Den Quark auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit dem Ziegenfrischkäse vermischen. Die Pistazien unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Förmchen mit Butter ausfetten, mit dem Parmaschinken auslegen, den Ziegenkäsequark einfüllen und festdrücken. Überstehenden Schinken darüber klappen. Mit Folie bedeckt über Nacht kühl stellen.

3. Zum Servieren die Förmchen auf Teller stürzen. Für die Sauce das Basilikum waschen, trockenschütteln und hacken. Mit dem Honig, dem Aceto balsamico, dem Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Die Salatblätter waschen, abtropfen lassen und auf den Tellern anrichten. Käse und Salat mit Sauce übergießen.