

Rezept

Ziegenfrischkäsecreme

Ein Rezept von Ziegenfrischkäsecreme, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Knolle junger Knoblauch | 6 getrocknete Tomaten und 50 ml Einlegeöl |
| 1 Zweig frischer Rosmarin | 300 g Ziegenfrischkäse |
| Pfeffer, frisch gemahlen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch in Zehen auflösen. Tomaten fein würfeln. Knoblauch ungeschält mit Tomatenöl in einem kleinen Topf zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen. Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.
2. Knoblauch aus dem Öl fischen. Rosmarin ins Öl geben, 1 Min. köcheln, abkühlen lassen. Frischkäse mit Rosmarin-Öl und Tomatenwürfeln verrühren. Das weiche Fleisch aus den Knoblauchzehen drücken, hacken und ebenfalls unterrühren. Mit Pfeffer abschmecken.