

Rezept

## Ziegenkäse-Dip mit Tomaten und Thymian

Ein Rezept von Ziegenkäse-Dip mit Tomaten und Thymian, am 21.05.2026

### Zutaten

**150 g** cremiger Ziegenfrischkäse

**1 EL** Olivenöl

**1** Knoblauchzehe

**1 TL** Honig

Salz

**200 g** körniger Frischkäse

**1 EL** frisch gepresster Zitronensaft

**2** getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

½ TL getrockneter Thymian

Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

### Zubereitung

1. Den Ziegenkäse mit dem Frischkäse, Olivenöl und Zitronensaft glatt und cremig rühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln und mit 1 EL Tomatenöl untermischen.

---

2. Den Frischkäse-Dip mit Honig, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Grissini, Crackern, rohen Gemüsestreifen servieren oder als Beilage zu Pellkartoffeln reichen.