

Rezept

## Ziegenkäse-Kräuter-Creme

Ein Rezept von Ziegenkäse-Kräuter-Creme, am 09.06.2026

### Zutaten

je 1/2 Bund Schnittlauch und Basilikum	<b>250 g</b> cremiger Ziegenfrischkäse
1-3 EL Sahne (nach Belieben)	Salz
Pfeffer	2-3 Prisen edelsüßes Paprikapulver
<b>1 Msp.</b> fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

### Zubereitung

1. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.

---

2. Den Ziegenfrischkäse eventuell mit der Sahne cremig-glatt rühren, dann die Kräuter untermischen. Die Käsecreme mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und der Zitronenschale würzen.

---

3. Die Creme in ein Schälchen füllen und zu ofenfrischem Brot oder Salzcrackern reichen oder als Dip für Gemüse.