

Rezept

Ziegenkäse-Dip mit Tomaten und Thymian

Ein Rezept von Ziegenkäse-Dip mit Tomaten und Thymian, am 22.09.2023

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.