

Rezept

Ziegenkäse-Honig-Dressing

Ein Rezept von Ziegenkäse-Honig-Dressing, am 16.03.2025

Zutaten

250 g milder Ziegenfrischkäse	2 EL Akazienhonig
2 EL Milch	½-1 EL weißer Aceto balsamico
2 kleine frische Jalapeño-Schoten grüner Pfeffer aus der Mühle	Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit der Gabel zerdrücken, mit Honig, Milch und ½ EL Essig mit dem Schneebesen glatt rühren.
-
2. Die Jalapeño-Schoten halbieren, putzen, waschen und klein würfeln. Unter das Dressing mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit etwas mehr Essig abschmecken.