

Rezept

# Ziegenkäse-Honig-Dressing

Ein Rezept von Ziegenkäse-Honig-Dressing, am 31.03.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> milder Ziegenfrischkäse	<b>2 EL</b> Akazienhonig
<b>2 EL</b> Milch	½-1 EL weißer Aceto balsamico
<b>2</b> 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.