

Rezept

Ziegenkäse-Kräuter-Creme

Ein Rezept von Ziegenkäse-Kräuter-Creme, am 19.01.2025

Zutaten

je 1/2 Bund Schnittlauch und Basilikum	250 g cremiger Ziegenfrischkäse
1-3 EL Sahne (nach Belieben)	Salz
Pfeffer	2-3 Prisen edelsüßes Paprikapulver
1 Msp. 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.