

Rezept

# Ziegenkäse-Süßkartoffel-Thymian-Aufstrich

Ein Rezept von Ziegenkäse-Süßkartoffel-Thymian-Aufstrich, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>40 g</b> Pekannusskerne (ersatzweise Walnusskerne)	<b>1</b> große Süßkartoffel
<b>5 Zweige</b> Thymian	<b>1 EL</b> Butter
Salz	Pfeffer
<b>3 EL</b> Orangensaft	<b>150 g</b> Ziegenfrischkäse
fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Die Pekannüsse in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Süßkartoffel schälen, zuerst in Scheiben, dann in Stifte und diese in Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blätter von 2 Zweigen abstreifen und beiseitelegen.
2. In einem Topf die Butter zerlassen. Die Süßkartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Orangensaft ablöschen und die Thymianzweige dazugeben. Süßkartoffel bei schwacher Hitze in ca. 15 Min. weich dünsten. Abkühlen lassen.
3. Die Süßkartoffeln (ohne die Thymianzweige) in den Mixer oder eine hohe Rührschüssel geben. Die Hälfte der Nüsse und 75 g Ziegenkäse dazugeben und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig pürieren. Den restlichen Ziegenkäse locker unterrühren. Die übrigen Nüsse grob hacken und mit der Orangenschale unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem beiseitegelegten Thymian bestreuen. Passt zu Roggenbrot.