

Rezept

Ziegenkäsecreme mit Honig

Ein Rezept von Ziegenkäsecreme mit Honig, am 23.04.2024

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	1 Zweig Thymian
200 g Ziegenfrischkäse	1 TL Honig
3 TL grober scharfer Senf	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und samt den grünen Blättern in feine Ringe schneiden. Den Thymian waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und hacken.

2. Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben, mit Zwiebeln, Thymian, Honig, Senf und Öl cremig rühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Creme hält sich gut verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Woche.