



Rezept: Selbstgemachter Kräuterfrischkäse

Mit ein paar Handgriffen und ganz wenigen Zutaten ist im Handumdrehen ein leckerer Kräuterfrischkäse gemacht. So kann man sich ein Frühstück richtig gut schmecken lassen. Hier zeigen wir Ihnen, wie das geht.

Zutaten

- 1 l frische Milch
- 30 ml Zitronensaft
- Kräuter der Saison



Zubereitung

Zunächst die Milch in den Cheese Maker von Lékué füllen und für 15 Minuten bei 800 W in die Mikrowelle stellen. Danach Zitronensaft hinzugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Molke abschütten, den Käse in sie in ein Sieb geben und anschließend für 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun geht es ans Verfeinern: Wählen Sie Kräuter der Saison wie Schnittlauch oder Petersilie – am besten

aus eigenem Anbau – und würzen Sie nach Geschmack.

Tipp: Verfeinern Sie Ihren Frischkäse mit kleinen Gurken- oder Tomatenstücken.

- twittern

- teilen

- merken

- teilen

- E-Mail

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/rezept-selbstgemachter-kraeuterfrischkaese/>