

REZEPT

Aufstrich: Schnittlauch Zitronen Frischkäse

Schnell zubereitet und obendrein gesund sind Aufstriche aus Gemüse, Frischkäse oder Hülsenfrüchten. Damit lassen sich individuell leckere Schnittchen zubereiten. Zu dem Schnittlauch Zitronen Frischkäse passt besonders gut das Veit Roggenmischbrot oder Kartoffelbrot.



Zubereitungszeit: 5 min

Zutaten für 6-8 Portionen:

- 6-8 Scheiben Brot, z.B. Veit Roggenmischbrot oder Kartoffelbrot
- 400 g cremiger Frischkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- Saft und Abrieb von ½ Bio Zitrone
- Salz, Pfeffer
- gemahlener Chili oder Piment d'Espelette

Zubereitung:

1. Schnittlauch möglichst fein hacken, 2/3 der Menge mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben.
2. Zitronensaft und Abrieb der Zitronenschale zu dem Frischkäse geben und ordentlich vermischen.
3. Den Frischkäse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben etwas gemahlenden Chili oder Piment d'Espelette dazu geben.
4. Die Mischung eine Weile ziehen lassen. Die Brotscheiben damit bestreichen und mit dem restlichen Schnittlauch dekorieren.

Tipp: Dieser Aufstrich kann auch als „Torte“ oder als kleine Kugeln serviert werden. Dazu die Mischung in ein feines Sieb geben bzw. ein Sieb mit einem feinen Geschirrtuch auslegen, wenn es nicht fein genug ist. Den Frischkäse mindestens 2 h abtropfen lassen. Auf einen Teller stürzen und mit Schnittlauch bestreuen oder kleine Portionen abstechen, zu Kugeln formen und in Schnittlauch wälzen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Rezept und Bilder: Marina Eger, feinschmeckerle.de