

Kräuter-Frischkäse mit Knoblauch

Das Rezept von dem Kräuter-Frischkäse mit Knoblauch ist kinderleicht in der Zubereitung und schmeckt auf Brot, als Dip und kann auch zum Kochen verwendet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 72,0 h

Gesamtzeit: 72,3 h



Zutaten

250 g	Topfen
100 g	Sauerrahm
100 g	Crème fraîche
200 ml	Schlagobers
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Kräuter (frisch, TK oder getrocknet)

Zubereitung

1. Für den **Kräuter-Frischkäse mit Knoblauch** eventuell die Kräuter verlesen, waschen und klein schneiden. Hier wurden zum Beispiel ca. 2 EL Schnittlauch, ca. 1 EL Petersilie und ca. 2 EL Kräuter der Provence (getrocknet) verwendet.
2. Dann das Schlagobers in einer Schüssel steif schlagen.
3. Jetzt den Sauerrahm, die Crème fraîche, den Knoblauch (gepresst), das Salz, nach Belieben Pfeffer und die Kräuter hinzufügen. Hinterher alles gut miteinander verrühren.

4. Danach ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und eine tiefere Schüssel (damit die Molke abtropfen kann) unterstellen.
5. Nun die angerührte Creme in das Tuch geben.
6. Anschließend die Oberfläche abdecken (z. B. Mit einem Deckel oder Frischhaltefolie) und die Schüssel 2-3 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Dann die Masse auf einen Teller oder in eine Schüssel stürzen, das Tuch vorsichtig abziehen und letztendlich den luftigen Kräuter-Frischkäse einfach nur genießen.

Tipp

Die abgetropfte Molke von dem Kräuter-Frischkäse mit Knoblauch kann man noch sehr gut für ein Salat-Dressing verwenden.