Ziegenkäse Aufstrich

Der Ziegenkäse Aufstrich ist in wenigen Minuten auf den Tisch. Ein würziger und schmackhafter Brotaufstrich oder Dip für viele Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

200 g	Ziegenkäse (weicher)
150 g	Frischkäse
1 EL	Olivenöl extra vergine
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stiele	Blattpetersilie
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Ziegenkäse Aufstrich** den weichen Zigenkäse grob mit einem scharfen Messer zerschneiden und mit einer Gabel zerdrücken. **Frischkäse**, Olivenöl extra vergine, Salz, Pferffer und Zitronensaft zugeben und glatt rühren. Die Knoblauchzehe schälen und zum Aufstrich pressen. Petersilie waschen, trocken schleudern, zerhacken und unter den Ziegenkäse Aufstrich heben. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Tipp