Ziegenkäse-Aufstrich

Der leckere und frische Ziegenkäse Aufstrich ist ideal für den Sommer. Als zwischendurch Mahlzeit ein Hit, aber auch super als Vorspeise geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

100 g	Ziegenfrischkäse
2 EL	Schlagobers
1 Stk.	Schalottenzwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Gartenkräuter (zb. Schnittlauch, Petersilie, Dill, Basilikum, etc.)
	Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Für den Ziegenkäse Aufstrich als Erstes die Schalotte abziehen und in megakleine Würfelchen schneiden, genauso wie den Knoblauch.

2. In einer größeren Schüssel nun den Ziegenkäse mit dem Schlagobers gründlich verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Dabei vorsichtig den Schlagobers nach und nach zugeben, denn je nach Konsistenz des Ziegenkäses kann die Menge hier variieren.

3. Nun die Schalotten und den Knoblauch mit unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach kann er sofort serviert werden. Er hält sich aber auch ein paar Tage.

Tipp

Der Ziegenkäse Aufstrich kann mit dünnen Scheiben Avocado noch aufgewertet werden. Diese einfach oben auf geben. Auch in Scheiben geschnittene Oliven schmecken lecker. Wer es vom Geschmack her gerne ein wenig kräftiger mag, kann frische Gartenkräuter untermischen. Auch die

tiefgekühlte 8 Kräuter Mischung passt prima.