

Frischkäse-Creme mit Balsamico-Essenz



Zutaten für vier Personen:

120 g Frischkäse (vollfett)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Chilipulver
Oregano
Balsamico-Essenz

1. Frischkäse in eine Schüssel geben. Leicht salzen und pfeffern, wenig Chili zugeben, ganz wenig Oregano. Frischkäse mit den Gewürzen verrühren.
2. Mit zwei Löffeln Nocken abstechen und formen. Oder in eine Form geben (siehe Bild).
3. Einen Ring aus Balsamico-Essenz angießen.

Hinweise:

Am besten mit halbierten Parisienne-Scheiben anrichten. Brotteller und Buttermesser am Tisch bereitstellen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Grundrezepte, Aufstrich, Partygerichte, vegetarisch, Käse, italienisch

Rezeptanregung: Restaurant Golden Twenties, München, März 2010 (inzwischen geschlossen)
Anpassung und Foto: Walter Stand 16.01.2023