

Erdbeer-Frischkäse

Einfach, schnell und erdbeerig lecker!

Frischkäse einmal ganz anders. In diesem einfachen Rezept verarbeitet Ihr frische Erdbeeren und Frühlingszwiebeln mit Frischkäse. Ziegenfrischkäse, Crema Balsamica Erdbeer-Vanille, Chilli und Pfeffer bilden dabei einen spannenden Gegensatz von frischer Süße und echter Schärfe. Ein wirklich delikater Snack, für alle die Schärfe mögen auch gerne schon zum Frühstück. Schärfe sorgt ja bekanntlich für gute Stimmung.

Zutaten

- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Crema Balsamica Erdbeer-Vanille
- Chilipulver
- 5 Erdbeeren
- 1 Frühlingszwiebel
- rosa Pfefferbeeren

Zubereitung

- Erdbeeren putzen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel putzen und das Weiße sehr fein hacken.
- Alle Zutaten miteinander vermischen und mit rosa Pfefferbeeren bestreut servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erdbeer-frischkaese/>