

Frischkäse auf Gurken-oder Rettichrad

Es ist sehr einfach, selber Frischkäse herzustellen. Mit frischen Kräutern, Kräuterpasten, Gewürzen oder klein geschnittenem Gemüse lässt sich im Nu ein sehr dekorativer Apéro herstellen.



Frischkäse herstellen

500 g Naturjoghurt mit knapp 1 EL Salz verrühren.

Ein Sieb mit einem Leinentuch auslegen und so über eine Schüssel stellen.

Die gesalzene Joghurtmasse ins ausgekleidete Sieb füllen und mit dem Tuch zudecken.

Das Ganze im Kühlschrank einige Stunden, noch besser über Nacht, abtropfen lassen.

Den Frischkäse im Tuch aus dem Sieb nehmen und die restliche Flüssigkeit noch etwas ausdrücken. So erhält man einen festen Frischkäse.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit den Lieblings-Kräutern (oder eventuell auch mit etwas Knoblauch oder Bärlauchpaste) würzen.

Apéro fertigstellen

Die Gurke oder den Rettich schälen, in Scheiben schneiden und auf einer Platte auslegen.

Den Frischkäse mit einem kleinen Glacélöffel portionieren und auf die Gemüsescheiben geben.

Eine Dekoration aus Blüten oder eingelegten Blütenknospen vom Bärlauch gibt dem Sommerapéro noch den letzten Schliff.

En Guete!