

TANJA DUSY

Sommer Küche

VOLLER SONNE
UND AROMA



G|U

Salz

Pfeffer

2-3 Prisen edelsüßes Paprikapulver

1 Msp. fein abgeriebene Bio-

Zitronenschale

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

PRO PORTION: ca. 200 kcal

1 Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Basilikumblättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.

2 Den Ziegenfrischkäse eventuell mit der Sahne cremig-glatt rühren, dann die Kräuter untermischen. Die Käsecreme mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und der

Zitronenschale würzen.

3 Die Creme in ein Schälchen füllen und zu ofenfrischem Brot oder Salzcrackern reichen oder als Dip für Gemüse.



Ziegenkäse mit Olivenhaube

ZUTATEN für 2 Stück:

100 g schwarze Oliven (ohne Stein)

2 TL Orangeatwürfel

1 Knoblauchzehe

1 kleiner Zweig Rosmarin

3-4 EL Olivenöl

1 EL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

2 runde Ziegenfrischkäse (je ca. 125 g)

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

MARINIERZEIT: über Nacht

PRO STÜCK: ca. 615 kcal

1 Die Oliven grob schneiden. Die Orangeatwürfel noch feiner hacken, den Knoblauch schälen und grob hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Blättchen vom Zweig zupfen und fein hacken - es braucht knapp 1 gestrichenen Teelöffel voll.

2 Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Zwei Schälchen mit Frischhaltefolie auslegen und die Olivenmasse darin verteilen. Ziegenkäse darauflegen und leicht andrücken, die Folie über dem Käse gut zusammendrehen und den Käse möglichst über Nacht durchziehen lassen. Zum Servieren Folie entfernen und den Käse mit der Olivenhaube nach oben auf einem Teller anrichten.