

Leichter Frischkäse selbst gemacht



POINTS® Wert: 1,5

Portionen: 4

Zubereitungsdauer: 15 min

Garzeit: 2 min

Sie werden überrascht sein, wie einfach es ist, Frischkäse selber herzustellen. Er ist ein herrlicher Dip für Gemüsesticks.

Zutaten

- 600 ml Milch, fettarm, 1,5 % Fett
- 1 1/2 Stück Zitrone, Saft
- 1 Prise(n) Salz

Anleitung

- Milch langsam in einem Topf lauwarm erhitzen.
- Geben Sie den Saft von 1 Zitrone unter Rühren zur Milch. Die Milch gerinnt nach einigen Minuten und teilt sich in Käsebruch und Molke. Falls nötig, geben Sie etwas mehr Zitronensaft dazu.
- Platzieren Sie ein großes Sieb oder Netz über einer Schüssel. Legen sie ein sauberes Trocken- oder Baumwolltuch ins Sieb/Netz.
- Schütten Sie den Käsebruch samt Molke ins Tuch. Die Molke läuft ab in die Schüssel. Lassen Sie alles für 10 min. stehen; würzen Sie dann den Frischkäse mit etwas Salz. Die Molke können Sie wegschütten.
- **Unser Tipp:** Mit etwas frischem Schnittlauch, Petersilie oder Chili wird der leichte Frischkäse besonders würzig.