




Ziegenfrischkäse-Nocken

Sommerliches Gericht Ziegenfrischkäse-Nocken zu lauwarmen Radieschen-Kohlrabi-Gemüse reichen.

etwa 6 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Ziegenfrischkäse
150 g Skyr
300 g Dr. Oetker Crème double
1 TL Honig
1 TL Feigen-Senf-Soße , hell
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer

Außerdem:

Backpapier
Backpapier

1 Vorbereiten:

Ziegenfrischkäse, Skyr und Crème double zusammen auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb **über Nacht** im Kühlschrank abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Die abgetropften Milchprodukte in eine Schüssel geben und mit Honig, Feigen-Senf-Soße verrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 2 Tee- oder Esslöffeln kleine Nocken abstechen und auf das Backpapier setzen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Ziegenfrischkäse-Nocken mit einem Blattsalat oder mit dem Rezept [Lauwarmer Radieschen-Kohlrabi-Salat](#).
- Statt mit Skyr können die Nocken auch mit Joghurt zubereitet werden.