Kräuter-Frischkäse Board

Der mit aromatischen Kräutern verfeinerte Frischkäse kommt ausgebreitet auf dem Holzbrett besonders schön zur Geltung. Belegt mit kross gebratenem Bacon, Walnüssen und etwas Honig wird das Kräuter-Frischkäse Board zu einem prächtigen und schmackhaften Hingucker. Eine fix zubereitete und ideale Köstlichkeit fürs Buffet, aber auch fürs Abendbrot

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für ein Kräuter-Frischkäse Board

600g Doppelrahmfrischkäse (ggf. laktosefrei)
3 – 4 EL gemischte Kräuter*, z.B. Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Minze, Oregano
Salz
weißer Pfeffer
125g Bacon
3 EL gehackte Walnüsse
2 TL Honig
Gänseblümchen
einige Giersch- oder Basilikumblätter

1. Bacon sehr klein schneiden und in einer Pfanne ohne Fett unter rühren knusprig braten. Auskühlen lassen.
2. Die Kräuter waschen und fein schneiden, dann mit Frischkäse, Salz und Pfeffer mischen. Mit der Rückseite eines Teelöffels auf ein großes Holzbrett streichen, dabei kleine Mulden formen.

3. Bacon und Walnüsse auf den Frischkäse streuen, dann Honig darüber träufeln. Mit Gänseblümchen und Giersch- oder Basilikumblättern verzieren.
4. Das Kräuter-Frischkäse Board bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Milchfrei – Tipp: Veganen Frischkäseersatz auf Sojabasis einsetzen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.

*Anstatt der bekannten Küchenkräuter können bestens Wildkräuter wie Gundermann, Giersch, Löwenzahn, Knoblauchsrauke, Vogelmiere, Brennnessel und Spitzwegerich verwendet werden.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de