

# Lavendel-Frischkäse

Die delikate Spezialität aus Frischkäse, Zwiebel, Honig und Lavendel überzeugt durch die cremige Textur und einer unnachahmlichen Note! Durch die Lavendelblüten erhält der Aufstrich eine außergewöhnliche, aber äußerst köstliche Geschmacksrichtung!

glutenfrei, weizenfrei, kuhmilchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 350g

1 mittelgroße Zwiebel  
1 TL Speiseöl  
175g Frischkäse aus Kuhmilch  
150g Frischkäse auf Ziegenmilch  
2 TL Honig  
1 TL Salz  
1/2 TL Lavendelblüten, frisch oder getrocknet (nicht zu viel verwenden!)  
etwas weißer Pfeffer

1. Die Zwiebel sehr fein schneiden und in Speiseöl glasig dünsten.
2. Alle Zutaten, auch die Zwiebelwürfel, in eine Schüssel geben und gut mischen. Lavendel vorerst niedrig dosieren, auf Wunsch können noch einige Lavendelblüten untergerührt werden.
3. Lavendel-Frischkäse einige Stunden im Kühlschrank

durchziehen lassen, mit Lavendelblüten dekorieren und servieren.

**Kuhmilchfrei – Tipp:** Ausschließlich Frischkäse aus Ziegen- oder Schafsmilch einsetzen.

**Anmerkung:** Wer den Geschmack von Ziegenkäse nicht mag, kann gerne ausschließlich Frischkäse auf Kuhmilchbasis einsetzen.

**Tipp:** Der Lavendel-Frischkäse passt hervorragend zu Fladenbrot, aber auch zu Pellkartoffeln schmeckt die Köstlichkeit herrlich! Auf dem Bild ist das gluten- und maisfreie Fladenbrot aus der Mischung für PITA & Wraps von Tanjas glutenfrei abgebildet. [HIER](#) geht's zur Mischung.





Bild links: Fladenbrot nach dem Aufgehen. Bild rechts: Die Teiglinge werden in der Pfanne ausgebacken.



