
Typ: Vorspeise

Quelle: Freundin 1993

Bemerkungen: Jul 18: Flüssigkeit vom Friskhäse wegschütten. Milch nur bei Bedarf zugeben. 3 EL Zitronensaft sind genug.

Zutaten:

- 400 g Doppelrahmfriskhäse
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Milch
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Basilikum
- 80 g grüne Oliven (ohne Stein)
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- Worcestersauce

Rezept: Friskhäse mit Olivenöl, Zitronensaft und Milch in einer Schüssel glattrühren.

Frühlingszwiebel putzen, Knoblauchzehe schälen. Beides fein hacken und unter den Käse mischen

Petersilie, Dill und Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und ebenfalls unter den Friskhäse mischen.

Oliven in feine Streifen schneiden, zum Käse geben. Senf unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.