

Rezept Paprika-Frischkäse

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Cremig würziger Brotaufstrich
- Mediterran abgeschmeckt
- Als Dip geeignet

Zutatenliste

1. Schritt

0,5 g	ProBiDa Spezial Kultur, Grundrezept
1000 ml	Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Laktosefreie Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 g oder 1000 ml	Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)
1000 ml	Normale H-Milch, Grundrezept (Eigenbeschaffung)

2. Schritt

300 g	Selbstgemachter Frischkäse (Eigenbeschaffung)
0,5 St.	Paprika
50 g	Feta (Eigenbeschaffung)
0 g	Schnittlauch, 1/2 Bund (Eigenbeschaffung)
0 g oder 0 g oder 0 TL	Salz, 1 Prise (Eigenbeschaffung)
0 g	Pfeffer, 1 Prise (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Schritt / Herstellung Frischkäse
- 1 Liter der gewünschten Milch auf 35°C erwärmen.
- 0,5 g ProBiDa Spezial-Kulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach in den Joghurtbehälter füllen.
- Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter gießen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
- Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und für 9 Stunden bei 35°C (Funktionsstufe F3) erschütterungsfrei fermentieren lassen.
- Die entstandene Masse in kleine Quader schneiden und in das Quark- und Frischkäsesieb umfüllen. 10-14 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen.
2. Schritt / Herstellung Paprika-Frischkäse
- Paprika und Feta in Würfel schneiden. Zusammen mit klein gehacktem Schnittlauch in den Frischkäse

rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Vor dem Verzehr für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100240
Schwierigkeit	Leicht
Dauer	00:30
Variante	300 g
Signal Wort	Nein
Portionen	1
Package Amount	300.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Normale H-Milch	0,00 €
Milch	0,00 €
Laktosefreie Milch	0,00 €
Abgekochte Frischmilch/ Vollmilch	0,00 €
	ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g 4,19 €

2. Schritt

Pfeffer	0,00 €
Salz, 1 g	0,00 €
Schnittlauch	0,00 €
Feta	0,00 €

