Rezept Tomaten-Oliven-Frischkäse

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Mediterraner Brotaufstrich
- Frisch & fruchtig
- Cremige Leckerei
- Auch als Dip geeignet

Beschreibung

Zutatenliste

1. Schritt

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

2. Schritt

300 g	Selbstgemachter Frischkäse **(Eigenbeschaffung)**
10 St.	Eingelegte getrocknete Tomaten **(Eigenbeschaffung)**
7 St.	Schwarze Oliven **(Eigenbeschaffung)**
2	Lauchzwiebel(n) **(Eigenbeschaffung)**
100 g	Feta **(Eigenbeschaffung)**
0 g oder **0 g** oder **0 TL**	Salz, 1 Prise **(Eigenbeschaffung)**
0 g	Pfeffer, 1 Prise **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. 1. Schritt / Herstellung Frischkäse
2. 1L der gewünschten Milch auf 35°C erwärmen.
3. 0,5 g ProBiDa Spezial-Kulturen in ein Schälchen oder einen Esslöffel geben und zerdrücken. Danach in

den Joghurtbehälter füllen.

4. Einen Teil der erwärmten Milch in den Joghurtbehälter füllen und verrühren. Mit der restlichen Milch aufgießen und noch einmal umrühren.
5. Den Joghurtbehälter verschlossen in den Joghurtbereiter stellen und 9 Stunden bei 35°C erschütterungsfrei fermentieren lassen.
6. Nach Ende der Fermentationszeit die entstandene Masse in kleine Quader schneiden, in das Quark- und Frischkäsesieb umfüllen und am besten im Kühlschrank abtropfen lassen.
7. Nach 10-14 Stunden Abtropfzeit ist herrlicher Frischkäse entstanden.
8. 2. Schritt / Herstellung Tomaten-Oliven-Frischkäse
9. Die getrockneten Tomaten, die Oliven, den Feta und die Lauchzwiebeln in kleine Stücke schneiden und in den Frischkäse einrühren. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
   Vor dem Verzehr für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100242
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 €

• Grundausstattung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

Normale H-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 €
Feta	0,00 €
Lauchzwiebel(n)	0,00 €
Schwarze Oliven	0,00 €
Eingelegte getrocknete Tomaten	0,00 €
Selbstgemachter Frischkäse	0,00 €