



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Basilikum-Zitronen-Frischkäse mit Chili & Honig oder Ahornsirup

Zutaten (für ca. 6–8 Personen)

- 250 g Frischkäse – mit etwas Zitronensaft mehr)
- 1 große Hand **frisches Basilikum** (ca. 20–30 g)
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone + 1–2 EL Zitronensaft
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2–3 EL Olivenöl
- 1 TL Honig (*oder Ahornsirup*)
- 1/2 TL Chiliflocken (*optional mehr für „fetziger“*)
- Salz, schwarzer Pfeffer
- Optional: 1–2 EL geriebener Parmesan für mehr Umami

Zubereitung (5 Minuten)

1. Basilikum grob zupfen.
2. Alles zusammen in einen Mixer/Becher (Stabmixer) geben.
3. Kurz mixen, bis es cremig ist (nicht komplett „grün glatt“, ruhig noch etwas Textur).
4. Abschmecken: Salz/Pfeffer, mehr Zitrone für Frische, mehr Chili für Punch.

Serviertipp

- In eine Schale, oben drauf:
Olivenöl oder anderes Aroma ÖL + Chiliflocken + Zitronenabrieb
-
- Dazu warmes Pizzabrot / Focaccia / Grissini.