

Frischkäse mit Blütendressing



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 1 Stunde abtropfen lassen +
ca. 2 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	420 kcal
Eiweiss:	17 g
Fett:	27 g
Kohlenhydrate:	27 g

Zutaten

Für 4 Personen, ergibt 4 Käse à ca.
30 g

- 2 l Vollmilch
- 10 g Salz
- 6 EL Zitronensaft
- 4 EL Aceto balsamico bianco
- 2 Löwenzahnblüten, selbst gepflückt
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Rapsöl
- Pfeffer
- Salz
- 50 g zarte Löwenzahnblätter, selbst gepflückt oder vom Markt
- einige Gänseblümchen, selbst gepflückt

Zubereitung

1. Milch und Salz bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Zitronensaft und die Hälfte des Balsamicos dazugeben und aufkochen, bis sich die Milch trennt. Mit dem Schwingbesen gut rühren. Käsemasse vom Herd nehmen. Sieb mit einem Gazetuch auslegen. Käsemasse ins Tuch giessen und ca. 1 Stunde abtropfen lassen. Tuch samt Käse aus dem Sieb heben. Restliches Wasser durch leichten Druck gut auspressen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühl stellen. Käse aus der Gaze nehmen und vierteln.
2. Löwenzahnblütenblätter abzupfen. Knoblauch hacken. Mit Öl, restlichem Balsamico und Blütenblättern mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Löwenzahnblätter mit Frischkäse anrichten. Gänseblümchen darüberstreuen. Käse und Salat mit Dressing beträufeln.