

## Selbstgemachter Frischkäse



### Zutaten für ein Glas Frischkäse:

- 1,5 Liter frische Landmilch
- 4 EL Zitronensaft frisch gepresst  
(entspricht etwa zwei kleinen Zitronen)
- ½ TL Salz
- 5 EL Sahne
- 4 EL Joghurt

### Zubereitung:

Milch in einem Topf erhitzen. Sobald sie kocht vom Herd nehmen und den Zitronensaft hinzugeben. Zum Verrühren eignet sich ein Löffel. Da die Milch sofort gerinnt, ist ein Schneebesen ungeeignet. Dann den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und erneut aufkochen. Rühren, bis die Molke klar wird. Bei Bedarf noch etwas Zitronensaft hinzufügen.

Ein Sieb mit einem Tuch auslegen und die Flüssigkeit abschütten. Frischkäse im Tuch eine halbe Minute mit kaltem Wasser abspülen. Mit der Hand die restliche Flüssigkeit aus dem Käse drücken. Die Masse in ein hohes Gefäß geben. Salz, Joghurt und Sahne hinzufügen. Mit einem Pürierstab zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Tipp: Für etwas Abwechslung den Frischkäse mit fein gehackten frischen Kräutern verfeinern.**

Rezept: Frederike Gronewäller, Foto: Jana Sobolewski