

Rezept Paprika-Frischkäse

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Cremig würziger Brotaufstrich
- Mediterran abgeschmeckt
- Als Dip geeignet

Beschreibung

Mediterraner Geschmack mit selbst gemachtem Frischkäse. Als Brotaufstrich oder 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

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	4,45 €

2. Schritt



Pfeffer

0,00 €



Salz, 1 g

0,00 €



Schnittlauch

0,00 €



Feta

0,00 €

Zubehör



Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.

6,95 €

- Exakte Temperaturmessung bis 100°C
- Extra lange 305mm – ideal für tiefe Gefäße und Tiegel
- Hergestellt aus robustem, langlebigem Klarglas
- Ungiftiger, gut sichtbarer Alkohol für sicheres Messen
- Vielseitig einsetzbar: Cremes, Lotionen, Joghurt und mehr



Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.

32,45 €

- Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
- Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
- Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
- Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
- Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren



Quark- und Frischkäse Sieb, 1 St.

34,45 €

- Für die Quark- und Frischkäseherstellung optimal geeignet
- Einzigartiges patentiertes Sieb
- Gelingsichere Handhabung
- Für die Spülmaschine geeignet

