



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

## Ziegenfrischkäse einmal anders



### Einkaufsliste:

Ziegenfrischkäse, 1 Rolle  
San Daniel Schinken, 4 dünne Scheiben  
Zitrone, 1 Bio  
Glattpetersilie, 4 Stängel  
Thymian, 4 Stängel  
Zitronenmelisse, 2 Stängel  
Kerbel, 4 Stängel  
Schnittlauch, ½ Bund  
Honig  
Zitronenpfeffer



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach / schnell	 preiswert
	 warm servieren	
		 <i>Party food</i>

### Vorbereitung:

- Ziegenfrischkäserolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden,
- Zitronenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Kräuter klein hacken, zusammen mit der Zitronenschale gut miteinander vermischen,
- Käsescheiben in Zitronensaft tauchen,
- anschließend in der Kräutermischung wälzen, Kräuter andrücken,
- Käsescheiben mit passend zurechtgeschnittenen Schinkenscheiben einfach umwickeln

### Zubereitung:

- Backofen auf ca. 160°C vorheizen,
- ein Backblech mit Backpapier belegen,
- Käsescheiben drauflegen,
- mit jeweils einem Tropfen Honig beträufeln,
- etwas Zitronenpfeffer drüberstreuen,
- ca. 10 min. backen (Käse sollte noch nicht flüssig zerlaufen),
- etwas abkühlen lassen,
- in flachen Gläsern mit Kräutern garniert warm servieren



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

**Tipps:**

- Dieser Snack geht sehr einfach und schnell und ist als Fingerfood auf Partys sehr beliebt.
- Als herzhafter Variante könnt ihr frischen Meerrettich drüberrieseln.
- Die Zusammensetzung der frischen Kräuter obliegt euerm Geschmack bzw. dem, was ihr im Kühlschrank habt.

**Dazu passt:**

- die eisgekühlte Illusion Eins von Meyer-Näkel, Ahr