



Frischkäsebrett mit Pesto und gepickelten Zwiebeln

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	2 St.
Essig	50 ml
Wasser	100 ml
Zucker	1 TL
Salz	
Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	20 g
Kressebeet	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Olivenöl	5 EL
Frischkäse, natur	200 g
Pfeffer, schwarz	
Süßer Senf	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Backpapier, Pürierstab

1. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf 50 ml Essig mit 100 ml Wasser, Zucker und Salz erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. In einer Schüssel Zwiebeln mit heißem Essig-Wasser übergießen und beiseitestellen. Kräuter waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls grob hacken.
2. In einem hohen Gefäß etwa die Hälfte der Kräuter mit Knoblauch und 5 EL Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schüssel Frischkäse mit süßem Senf, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
3. Frischkäse nach und nach mithilfe eines Teelöffels auf einem Backpapier verstreichen. Backpapier zum Servieren auf ein Brett ziehen. Pesto auf dem Frischkäse verteilen, nach Belieben etwas vermengen. Gepickelte Zwiebeln und Kräuter darauf verteilen. Frischkäsebrett mit Brötchen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Bestreiche das Brett an den Ecken mit etwas Frischkäse. So rutscht das Backpapier nicht auf dem Brett.

Das Frischkäse-Board ist ein schnell zubereitetes Highlight für deinen Brunch. Dazu passt [Brötchenblume mit Karotten](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	181 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	12 g