

GEBRATENER GEWÜRZ-FRISCHKÄSE

ZUTATEN

Küchenthermometer

1 l Milch

je 2 EL Zitronensaft und Essig

1/2 TL Salz

Pfeffer

1/2 EL Garam Masala oder Curry

1/4 TL Kreuzkümmelpulver

Bratbutter oder Bratcrème zum Bepinseln



ZUBEREITUNG

1 Milch auf 45 °C erwärmen. Zitronensaft und Essig zugeben, kurz umrühren. Stehen lassen, bis die Milch vollständig geronnen ist und sich kleine Klümpchen bilden (5-10 Minuten).

2 Masse in ein mit Gazetuch ausgelegtes Sieb geben, ca. 2 Stunden abtropfen lassen.

3 Herausnehmen, flach drücken. Mit Haushaltspapier trocken tupfen. Alle Gewürze mischen, Käslein würzen.

4 Käslein in Bratbutter beidseitig goldbraun braten.

Dazu passt ein gemischter Saisonsalat oder ein Reissalat mit Gemüsewürfelchen.

