



# Frischkäse



## Zutaten

500 g Naturjoghurt  
(3,8%fett)

0,5 l Milch

Salz

## Zubereitung

----- 1 -----  
Naturjoghurt mit Milch gründlich vermischen und in einem Topf mit Mittlerhitze köcheln lassen. Es darf nicht richtig kochen. Etwas warten bis die Milch komplett gerinnt. Mit mittlerer Hitze ca. 15 min. kochen.

----- 2 -----  
Vom Herd abnehmen und abkühlen lassen. Dann die geronnenen Anteile von der Molke abtrennen. Am besten in einem sauberen Tuch auspressen.



----- 3 -----  
Je nach Rezept weiterverarbeiten.

