

Leichte Winterküche: 9 Frischkäse-Rezepte für kalte Tage



Im Winter wird's deftig auf dem Teller! Das ist die Jahreszeit, in der der Hunger größer, die Couch immer bequemer und die Hose oft enger wird. Damit du aber auch an kalten Tagen **leicht und genüsslich schlemmen** kannst, lass cremige **Frischkäse-Rezepte** in deiner Küche Einzug halten. Buntes Wurzelgemüse-Carpaccio mit Frischkäsenocken oder eine Salatschüssel randvoll gefüllt mit frischen Zutaten und luftig-lockerer Frischkäsecreme vertreiben deinen Winterblues und bringen neuen Schwung in die Winterküche. Das Beste: Die leichten Frischkäse-Rezepte lassen sich **ganz einfach zubereiten** – bleibt noch mehr Zeit zum Genießen!

Zum Snacken gut

Wurzelgemüse-Carpaccio mit Meerrettich-Frischkäsenocken

Den weltbekannten Vorspeisenteller Carpaccio gibt's nun auch für Vegetarier! Statt des dünnen Rindfleischs, kommt hier frisches Wurzelgemüse in zarten Scheiben auf den Teller. Serviert mit luftig-lockeren Nocken aus miree mit frischem Meerrettich und gerösteten Kürbiskernen ist jede Gabel ein Genuss. Du bist kein Vorspeisen-Fan? Dann genieß das Gemüse-Carpaccio, wann immer du willst. Zum Rezept



Wurzelgemüse-Carpaccio mit Meerrettich Frischkäse-Nocken

Saftige Hüttenkäsetaler mit dreierlei Kräutern

Heute keine Lust auf eine Scheibe bunt belegtes Brot? Dann nimm die Zutaten für deine Schnitte und back knusprige und saftige Frischkäsetaler daraus. Ein bisschen Mehl ein etwas körniger Frischkäse, fruchtige Tomaten und viele frische Kräuter sorgen für schmackhafte Abwechslung auf deinem Teller. Zum Rezept



Saftige Hüttenkäsetaler mit dreierlei Kräutern

Low-Carb-Mandel-Pancakes mit Frischkäse

Süßes schlemmen ohne schlechtes Gewissen? Das ist möglich, denn mit Mandelmehl, Eiern, Frischkäse,

Leichte Winterküche: 9 Frischkäse-Rezepte für kalte Tage

Mandelmilch und etwas Xucker, kannst du dir fluffig-süße Low-Carb-Pancakes backen, die nach leckerem Marzipan schmecken. Ran an die Pfanne! [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Mandel-Pancakes mit Frischkäse](#)

Gefüllt schmeckt's besser

Spinat-Crêpes mit Avocado und Lachs

Was leuchtet denn hier so grün? Was aussieht wie Temaki Sushi ist in Wahrheit ein zarter Spinat-Crêpe. Gefüllt mit cremigem Frischkäse, samtiger Avocado, knackiger Gurke, frischem Salat und würzigem Lachs kannst du dieser Rolle einfach nicht widerstehen. Also ran an die Rolle! [Zum Rezept](#)



[Spinat-Crêpes mit Avocado und Lachs](#)

Süßkartoffel-Kräuter-Strudel mit Frischkäsenocken

Was duftet denn da so gut? Das ist dein neues

Strudelerlebnis! Süßkartoffeln und Spinat, werden kurz in der Pfanne gedünstet, um dann in einem mit miree Französische Kräuter bestrichenem Blätterteig eingerollt zu werden. Mit Kürbiskernen getoppt, wird der Süßkartoffel-Kräuter-Strudel im heißen Ofen knusprig gebacken. [Zum Rezept](#)



[Süßkartoffel-Kräuter-Strudel mit Frischkäsenocken](#)

Gefüllte Champignons mit Spinat

Nach einem anstrengendem Tag, darf es abends in der Küche gerne mal schnell gehen. Da kommt die Horde Champignons gerade Recht. Schnell gefüllt mit cremigem Frischkäse und frischem Spinat, können sie mit Mozzarella im Ofen überbacken werden. Nach ein paar Minuten kannst du es dir mit deinen Feierabendhappen auf der Couch gemütlich machen. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Champignons mit Spinat](#)

Leichte Winterküche: 9 Frischkäse-Rezepte für kalte Tage

Herzhaftes Soulfood

Fruchtige Wintersalat-Bowl mit Quinoa und Frischkäse

Ein Salat, wenn es kalt ist? Ohja, denn Salate schmecken nicht nur im Sommer, sondern auch in der kalten Jahreszeit! Denn du kannst dein Schüsselglück auch mit warmen Zutaten füllen. In diesem Exemplar vereinen sich lauwarmer Quinoa und gebackene Süßkartoffel mit Rotkohl, Rote Bete, Feldsalat und Orange, getoppt mit miree Französische Kräuter und gerösteten Walnüssen. [Zum Rezept](#)



[Fruchtige Wintersalat-Bowl mit Quinoa und Frischkäse](#)

Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat

Das beste Soulfood für kalte Tage kommt aus dem Ofen und ist mit Käse überbacken! Aus diesem Grund ist die zarte Hähnchenbrust mit Spinat, Frischkäse und Parmesan gefüllt. In Panade gewälzt, knusprig angebraten und im Ofen ausgebacken, zieht der Käse seine Fäden und macht die hungrigen Mäuler glücklich. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat](#)

Blumenkohl-Brokkoli-Raclette

Silvester steht schon wieder vor der Tür? Na dann such schon mal den Raclettegrill! Es dürfen wieder Pfännchen gefüllt werden. Und nach der ganzen Weihnachtsschlemmerei startest du mit dieser Füllung aus Blumenkohl und Brokkoli in einer Frischkäsesauce schon locker und leicht ins neue Jahr. Und wenn Silvester noch auf sich warten lässt: Gemüse-Raclette schmeckt auch schon vor dem Jahreswechsel. [Zum Rezept](#)



[Blumenkohl-Brokkoli-Raclette](#)