

## Ziegenkäse-Rezepte: 16 schmackhafte Schlemmereien



Bei Ziegenkäse rümpfen viele die Nase. "Der riecht und schmeckt nach Stall", hört man oft. Unsere Foodblogger werden dich mit ihren 16 vielfältigen Rezepten vom Gegenteil überzeugen. Von cremig über fest bis mild, herzhaft und würzig - Ziegenkäse-Rezepte gibt es in vielen Varianten. Besonders beliebt sind herzhaft-süße Kreationen, die ein Aromafeuerwerk in deinem Mund auslösen. Käsekenner zelebrieren das delikate Milcherzeugnis schon lange, das sich gerne zwischen Gouda und Brie in der Käsetheke tummelt. Werde auch du zum Experten und versuch dich an einem knusprigen Flammkuchen mit cremigem Ziegenfrischkäse oder einem knackigen Salat mit gratiniertem Ziegenkäse.

### Kartoffelsuppe mit Parmaschinken und

### Ziegenkäse

Bei einer kräftigen Kartoffelsuppe bleibt es selten bei nur einem Teller. Vor allem, wenn sie mit Parmaschinken und besonders cremigem Ziegenfrischkäse getoppt ist. Das fein-würzige Süsschen versorgt dich mit einem Energieschub, der dich wieder nach vorne bringt, wenn es draußen kalt und nass ist. [Zum Rezept](#)



Kartoffelsuppe mit Parmaschinken und Ziegenkäse © Christina & Stefan Bumann | tinastausendschön

### Vegetarische Spitzkohl-Steaks mit Ziegenkäse, Apfel und Smashed Potatoes

Alles von einem Blech! Quasi ein One-Pot-Gericht, nur eben aus dem heißen Ofen. Erst wird geschnippelt, dann geschichtet und gebacken. Nach ein paar Minütchen

## Ziegenkäse-Rezepte: 16 schmackhafte Schlemmereien

bekommt man Spitzkohlsteaks mit Apfel und Ziegenkäse überbacken. Dazu Smashed Potatoes mit einer feinen Thymiannote. [Zum Rezept](#)



[Vegetarische Spitzkohl-Steaks mit Ziegenkäse, Apfel und Smashed Potatoes](#) © Maja Nett | Moey's Kitchen

### **Couscous-Salat-Bowl mit Aprikosen und gratiniertem Ziegenkäse**

Bowls sind immer bunte Kombinationen aus Allerlei Obst und Gemüse. Fruchtig-frisch wird diese Schüssel mit knackigem Salat, fluffigem Couscous, süßen Aprikosen und gratiniertem Ziegenkäse als Highlight befüllt. [Zum Rezept](#)



[Couscous-Salat-Bowl mit Aprikosen und gratiniertem Ziegenkäse](#) © Sandy Rojo Cerezo | Wie Wo Was Ist Gut

### **Bowl mit Fenchel, Bohnen und Ziegenkäse**

Bleiben wir bei den Bowls. Und auch hier wird's fruchtig mit süß-sauren Brombeeren. Die Portion Gemüse besteht aus dicken Cannellinibohnen, würzigem Fenchel und frischem Romanasalat. Das Dressing mit Balsamicoessig gibt der Schüssel den letzten Pfiff - guten Appetit. [Zum Rezept](#)



## Ziegenkäse-Rezepte: 16 schmackhafte Schlemmereien



Bowl mit Fenchel, Bohnen & Ziegenkäse © Hannah-Lena Arnet | Schokoladenpfeffer

### Flammkuchen mit Kräuter-Chimichurri und Ziegenkäse

Klassisch kennt man den Ziegenkäseflammkuchen mit Birne und Honig. Diese Variante ist das würzige Pendant. Mit leicht süßlichen Kirschtomaten und dem kräftigen Chimichurri - einer Wucht an frischen Kräutern - schmeckt dieses Exemplar besonders aromatisch und auch der Ziegenamenbert kann seinen Geschmack voll entfalten. [Zum Rezept](#)



Flammkuchen mit Kräuter-Chimichurri & Ziegenkäse © Jennifer Stein | Tulpentag

### Flammkuchen mit Ziegenkäsecreme, Bratpaprika und Brombeeren

Ein richtig guter Flammkuchen sollte schön flach und richtig knusprig sein. Wie das geht? Lass einfach die Hefe weg. Belege stattdessen deinen Teig mit super cremigem Ziegenfrischkäse und fruchtig-spritzigen Brombeeren. Für etwas Würze kommen auch noch Bratpaprika, Zwiebeln und Basilikum mit auf den Fladen. [Zum Rezept](#)

## Ziegenkäse-Rezepte: 16 schmackhafte Schlemmereien



Flammkuchen mit Ziegenkäsecreme, Bratpaprika und Brombeeren © Janine Hegendorf | Nuts and Blueberries

### **Pizza mit Birne, Salbei und Ziegenkäse**

Mal wieder Lust auf Pizza, aber Margherita, Salami und Co. langweiligen dich? Dann teste unbedingt die herzhaft-süße Kreation mit Birne, Salbei und Ziegenkäse. Aus dem Ofen, auf den Tisch und weg. Da bleibt kein Stück übrig! [Zum Rezept](#)



Pizza mit Birne, Salbei & Ziegenkäse © Daniela & Michael Becker | flowers on my plate

### **Wurzelgemüsetarte mit Ziegenfrischkäse**

Wer sagt, dass eine Tarte süß sein muss? Es geht auch herzhaft! Das bunte Wurzelgemüse lässt die Tarte nicht nur schön aussehen, sie verleiht ihr auch ein leicht süßes Aroma. Die Walnüsse sorgen für den Extra-Crunch. Und das Tollste an dem Gemüsekuchen ist, dass er auch kalt noch ganz hervorragend schmeckt. [Zum Rezept](#)

## Ziegenkäse-Rezepte: 16 schmackhafte Schlemmereien



Wurzelgemüsetarte mit Ziegenfrischkäse © Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

### Schichtdessert im Glas mit Ziegenfrischkäsecreme

Dieses Dessert hat es in sich. Und zwar leichten Ziegenfrischkäse, buttrige Kekse, Salzkaramell und würzige Orangen, getreu dem Motto: viel hilft viel. Die salzig-süßen Aromen harmonieren ganz wunderbar miteinander und machen es zu einer ganz besonderen Nachspeise, die sich hervorragend vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren lässt. [Zum Rezept](#)



Schichtdessert im Glas mit Ziegenfrischkäsecreme © Christine Garcia Urbina | trickytine

### Spinat-Ricotta-Tortelli-Auflauf mit Feigen und Ziegenkäse

Das Traum-Duo Spinat und Ricotta gibt sich die Ehre, zusammen in einen Nudelteig zu steigen, um mit frischen Feigen und fluffigem Ziegenfrischkäse eine Auflauf-Party zu feiern. Werde Teil der Party und schnapp dir eine Gabel. [Zum Rezept](#)



## Ziegenkäse-Rezepte: 16 schmackhafte Schlemmereien



Spinat-Ricotta-Tortelli-Auflauf mit Feigen und Ziegenkäse © Anne Klein | frisch verliebt

### Ziegenkäse-Honig-Ravioli mit Walnussbutter

Hier kommt ein Rezept für Genießer! Selbstgemachte Ravioli mit doppelter Käsefüllung und einem Hauch Honig für eine milde Süße, abgerundet mit einer fein-herben Walnussbutter. Dieses Gericht eignet sich hervorragend, um mal wieder ein paar Freunde für den Samstagabend einzuladen. [Zum Rezept](#)



Ziegenkäse-Honig-Ravioli mit Walnussbutter © Jessica Diesing | Berliner Küche

### Ziegenkäse-Zitronen-Ravioli mit Ofentomaten und Basilikumschaum

Wenn dir die leicht süßen Ravioli nicht zusagen, dann probier doch die fruchtig-spritzigen Ziegenkäse-Zitronen-Ravioli. Mit geschmorten Tomaten aus dem Ofen, leichtem Basilikumschaum, knackigen Pinienkernen und würzigem Parmesan bringen sie dir ein Stück Italien in deine Küche. Jede Gabel ist fast wie ein Kurzurlaub in das Land der Pasta. [Zum Rezept](#)

## Ziegenkäse-Rezepte: 16 schmackhafte Schlemmereien



Ziegenkäse-Zitronen-Ravioli mit Ofentomaten und Basilikumschaum © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

### **Glutenfreie Pasta mit roter Bete, Ziegenkäse und Balsamico-Zwiebeln**

Das Tolle an Pasta ist, dass sie super schnell zubereitet werden kann und es mittlerweile auch welche für Allergiker gibt. Überzeuge dich selbst und schenke dem Irrglauben, glutenfreie Pasta schmecke nicht, keine Bedeutung. Die karamellierte Rote Bete, der milde Ziegenkäse und die geschmorten Balsamico-Zwiebeln tragen zum Geschmack dieses grandiosen Nudelrezepts bei. [Zum Rezept](#)



Glutenfreie Pasta mit roter Bete, Ziegenkäse und Balsamico Zwiebeln © Vera Wohlleben | nicest things

### **Ziegenkäse-Pasta**

Es geht auch ganz simpel: Pasta, Gemüse und Ziegenkäsewürfel. Kochen, andünsten und mit Kräutern verfeinern. Eine beliebig große Portion auf einen Teller geben und servieren. Pasta und Käse - absolutes Soulfood zum Genießen. [Zum Rezept](#)

## Ziegenkäse-Rezepte: 16 schmackhafte Schlemmereien



Ziegenkäse-Pasta © Catrin Neumayer | Cooking Catrin



Ziegenkäse-Crostini mit Brombeeren

### Rosenkohl-Gratin mit Kartoffeln und Ziegenkäse

Nichts passt besser zu Kartoffeln als Rosenkohl. Noch besser schmeckt es, wenn beides als Gratin mit herzhafter Ziegenkäsesauce und würzigem Bergkäse überbacken wird. Ein fantastisches Wintergericht mit der kleinen, grünen Vitaminknolle. [Zum Rezept](#)



Rosenkohl-Gratin mit Kartoffeln & Ziegenkäse © Karin Klemmer | Wallygusto

### Fruchtige Ziegenkäse-Crostini mit Brombeeren und Rosmarinhonig

Es haben sich kurzfristig Gäste angekündigt und du möchtest auf die Schnelle noch ein paar Happen vorbereiten? Die Ziegenkäse-Crostini sind schnell geschmiert und sehen mit den leuchtenden Brombeeren auch noch faszinierend lecker aus. Dazu ein kühler Weißwein und die Gäste können kommen. [Zum Rezept](#)