

# Friskhäse selbstgemacht

## Für 500 g Friskhäse:

2 l Milch	1 Zitrone	150 g Naturjoghurt
50 ml Sahne	1 Prise Salz	

Die Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen. Den Saft einer Zitrone unter den Joghurt rühren, das Gemisch zur Milch geben und verrühren. Die Milch beginnt nach einigen Sekunden zu gerinnen.

Ein Sieb mit einem Geschirr- oder Mulltuch auslegen, eine Schüssel unterstellen und die geronnene Milch in das Sieb gießen. Das Geschirrtuch mit der Friskhäsemasse auspressen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Der im Sieb abgetropfte Friskhäse kann nach Belieben mit Sahne und einer Prise Salz verfeinert werden. Für eine cremige Konsistenz mit einem Pürierstab kurz aufschäumen.

Über Nacht im Kühlschrank kaltstellen. Am nächsten Tag kann der Friskhäse verzehrt werden. Tipp: Die aufgefangene Molke schmeckt gemischt mit Fruchtsaft hervorragend erfrischend.

Björn Freitag am 12. August 2020