Ziegenkäse-Aufstrich mit Birnen

Zeit gesamt 15min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Walnusskerne	100 g
Frühlingszwiebeln	1 St.
Birnen	1 St.
Soft Feigen, getrocknet	100 g
Ziegenkäserolle	150 g
Frischkäse, natur	150 g
Milch	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Olivenöl	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Eine Pfanne bei niedriger Stufe erhitzen. Walnüsse unter Schwenken fettfrei ca. 2–3 Min. rösten und beiseitestellen. Frühlingszwiebeln waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden. Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Getrocknete Feigen fein hacken.

2. In ein hohes Gefäß Ziegenkäse zerpflücken und zusammen mit Frischkäse und Milch fein pürieren. Ziegenkäsecreme kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Walnüssen, Frühlingszwiebeln, Birne und Feige gut vermischen.

3. Ziegenfrischkäse-Aufstrich mit Birne zusammen mit Olivenöl garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein Ciabatta.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	448 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	30 g