



Gebackener Ziegenkäse mit Birne und Walnüssen

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ziegenfrischkäserolle mit Kürbiskernen	2 St.
Birnen	2 St.
Rosmarin, frisch	5 g
Öl	1 EL
Butter	1 EL
Walnusskerne	4 EL
Honig	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ziegenkäserollen auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen für ca. 15 Min. backen.
2. Inzwischen Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und in 4 Stücke teilen. In einer Pfanne Öl und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, Birnenspalten mit Rosmarin ca. 3 Min. anbraten. Walnüsse zugeben und für weitere ca. 2 Min. braten.
3. Ziegenkäserollen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, jeweils in zwei Teile teilen und in die Mitte der Teller setzen. Birnen und Walnüsse darum verteilen. Rosmarinzweige auf den Ziegenkäse geben und mit Honig beträufelt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	349 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	22 g