

## Rezept

# Käseplatte mit Portweinfeigen

Ein Rezept von Käseplatte mit Portweinfeigen, am 23.05.2026

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>250 g</b> getrocknete Feigen   | <b>300 ml</b> roter Portwein                          |
| <b>6</b> verschiedene Käsesorten (insgesamt ca. 1 kg), z. B. Ziegenfrischkäse (nach Belieben mit Kräutern oder rotem Pfeffer), Brie oder Camembert (milder, cremiger Weichkäse), Chaumes oder Reblochon (würziger Weichkäse), Roquefort oder Gorgonzola (Blauschimmelkäse), Comté (milder Hartkäse) und Gruyère (aromatischer Hartkäse) | <b>500 g</b> kernlose, blaue Trauben                  |
|   | <b>je 100 g</b> Rauch- oder Salzmandeln und Pistazien |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Die Feigen in einem Töpfchen mit dem Portwein bedecken, einmal aufkochen und zugedeckt ca. 25 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

---

2. Die Feigen in ein Schälchen geben. Den Portweinsud noch einmal erhitzen und sirupartig einkochen lassen. Über die Portweinfeigen gießen.

---

3. Den Käse ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Trauben waschen und mit einer Schere in kleine Zweiglein teilen.

---

4. Käse, Portweinfeigen, Trauben und Nüsse auf einer Platte anrichten. Dazu passen Baguette oder auch Nussbrot und Vollkornbrot (am besten gleich in mundgerechte kleine Stücke schneiden).