Rezept

Käse mit Birnen-Feigen-Senf

Ein Rezept von Käse mit Birnen-Feigen-Senf, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** reife Birne
- **1 EL** Zitronensaft
- **2 EL** Feigenmarmelade (aus dem Glas)
- **1 TL** Butter
- **150 g** Manchego am Stück (spanischer Schafmilchkäse)
- **1 EL** mittelscharfer Senf

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Birne schälen, vierteln, entkernen und zwei Viertel in millimeterkleine Würfelchen, den Rest in dünne Spalten schneiden.

2. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen lassen. Birnenspalten und -würfelchen darin unter Wenden 1 Min. braten, Zitronensaft hinzufügen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Käse von der Rinde befreien und quer in ca. 3 mm dicke Dreiecke schneiden. Mit den Birnenspalten auf zwei Tellern anrichten. Die Birnenwürfelchen samt Saft aus der Pfanne mit der Marmelade und dem Senf verrühren. In zwei Schälchen füllen und zum Einstippen dazuservieren.