

Rezept

# Käse mit Birnen-Feigen-Senf

Ein Rezept von Käse mit Birnen-Feigen-Senf, am 24.04.2024

## Zutaten

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> reife Birne                       | <b>1 TL</b> Butter   |
| <b>1 EL</b> Zitronensaft                   | <b>150 g</b> Manchego am Stück (spanischer Schafmilchkäse) |
| <b>2 EL</b> Feigenmarmelade (aus dem Glas) | <b>1 EL</b> 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.