

Rezept

Käseplatte mit Portweinfeigen

Ein Rezept von Käseplatte mit Portweinfeigen, am 15.12.2025

Zutaten

250 g gertrocknete Feigen

6 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)

300 ml roter Portwein

500 g kernlose, blaue Trauben

je 100 g 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 auskühlen 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).