

Rezept

Käseplatte mit Portweinfeigen

Ein Rezept von Käseplatte mit Portweinfeigen, am 15.12.2025

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 250 g gertocknete Feigen | 300 ml roter Portwein |
| 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) | 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).