

Spontankochen

Timo Böckle

Mittwoch, 04.03.2020

Ziegenfrischkäse mit Birnen

Für 4 Personen

Zutaten:

300 g Ziegenkäse
4 Birnen (vollreif)
100 g Walnusskerne
6 EL Honig
1 EL Zitronensaft
12 pflückfrische Gänseblümchen



Zubereitung:

1. Das Kernhaus der Birnen entfernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel (1x1cm) schneiden.
2. Anschließend die Birnenwürfel mit Zitronensaft marinieren und bereitstellen.
3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Walnusskerne ohne zusätzliches Fett in die Pfanne geben. Um die Nusskerne gleichmäßig zu rösten die Pfanne bitte ständig in Bewegung halten.
4. Die gerösteten Walnusskerne auf ein Schneidebrett geben und grob hacken. Den Ziegenkäse in grobe Stücke schneiden.
5. Beide Zutaten zu den Birnenwürfeln geben mit Honig verfeinern – alles sehr vorsichtig miteinander vermengen.
6. Den angemachten Ziegenfrischkäse in Porzellanbecher füllen, den oberen Teil des Bechers mit ganzen Nüssen, Birnenspalten und frischen Gänseblümchen dekorieren.