

Käse mit Portweifeigen

Zutaten | ca. 4 Portionen

8	frische Feigen
2 Zweige	Rosmarin, frisch
100 ml	roter Portwein
2 EL	Balsamicoessig
2 EL	Haselnussöl
100 g	Haselnüsse, gehackt
250 g	Rotschmierkäse

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Feigen waschen, mit einer Gabel leicht einstechen und mit dem Rotweinzweig in einen Schmortopf legen und mit Portwein, Balsamicoessig und Haselnussöl übergießen.
- Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und dann über die Feigen streuen.
- Portweifeigen im zugedeckten Schmortopf im Backofen bei 200 ° C ca. 10 Minuten schmoren
- Rotschmierkäse in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und im einer Auflaufform oder auf einem hitzebeständigen Teller im Backofen erwärmen bis der Käse leicht schmilzt.
- Käse zu den geschmorten Feigen anrichten und servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt Baguette, Ciabatta oder auch ein kräftiges Landbrot.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 174 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
491 kcal	37.9 g	9.9 g	17.9 g	699 mg