

# 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

## Nährwertabelle

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