

Herzhafte Aprikosen mit Käse

Zutaten | 20 Stück

225 g	Doppelrahmfrischkäse
125 g	Gouda
6 EL	Vollmilch
	Salz, Pfeffer
800 g	Aprikosenhälften aus der Dose
20	Walnusshälften
	Paprikapulver

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zubereitung:

- Frischkäse in einer Schüssel glattrühren.
- Den Gouda fein reiben und nach und nach mit der Milch unter die Frischkäsecreme heben.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Frischkäsemasse in einen Spritzbeutel mit einer 1 cm großen Sterntülle füllen und auf die Aprikosenhälften spritzen.
- Walnusshälften auf dem Frischkäse platzieren und mit ein wenig Paprikapulver garnieren.

Tipp:

Anstelle von Gouda kann auch ein anderer würziger Käse verwendet werden. Ebenfalls können die Aprikosen z.B. gegen Pfirsiche oder Birnen aus der Dose ausgetauscht werden, je nachdem, was vorhanden ist und schmeckt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 66,2 g = 1 Aprikosenhälfte:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
119 kcal	8,4 g	6,9 g	3,7 g	82,6 mg