

Zutaten

- 200 g Ziegenfrischkäse
- 1 Granatapfel
- 3 Eßl kräftiges Olivenöl
- Salz, Pfeffer zum Würzen
- 4 Porzellanförmchen

Vorspeise

Ziegenfrischkäse mit Walnuß-Granatapfelkruste

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Ziegenfrischkäse mit Walnuß-Granatapfelkruste. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen, dabei den Fruchtsaft auffangen. Ziegenfrischkäse, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig in den Förmchen verteilen. Die Walnüsse fein mahlen und mit dem Bröseln vermischen, anschließend mit den Granatapfelsaft und dem Granatapfelsirup anrühren. Die Walnusskruste abschmecken, dann die Brösel über dem Käse verteilen und im Ofen bei Grillfunktion gratinieren, bis die Kruste anfängt zu bräunen. Aus dem Ofen nehmen und die Granatapfelkerne auf dem gratinierten Käse verteilen.