



Walnuss-Frischkäse mit Beeren



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 159 kcal
Eiweiß: 2 g Fett: 12 g
Kohlenhydrate: 10 g

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse fein hacken und im Backofen bei 170 Grad 7 Minuten lang rösten, abkühlen lassen. Die getrockneten Blaubeeren, Cranberries und Rosinen mit Cointreau 10 Minuten lang marinieren.
2. Frischkäse cremig rühren. Beeren aus der Marinade nehmen und zusammen mit den gehackten Walnüssen und dem Frischkäse vermengen. Gekühlt zu Bagels oder Toast servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

400 g Frischkäse
80 g kalifornische Walnüsse
50 ml Cointreau
40 g getrocknete Blaubeeren
40 g getrocknete Cranberries
40 g Rosinen