



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