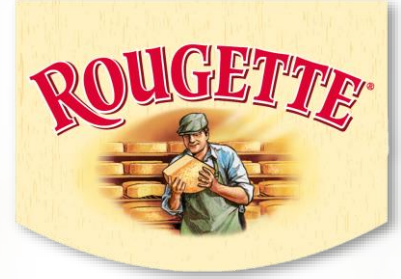


ROUGETTE Ofenkäse mit Datteln, Nüssen, Granatapfel und Feige (nach orientalischer Art)



Zutaten für 2 Personen:

1 Rougette Ofenkäse Fein-würzig 320 g (Sorte nach Wahl)

- 5 - 6 Datteln entkernt und halbiert
- 2 - 3 EL Walnüsse
- 2 - 3 EL Pistazien
- 2 - 3 EL Kürbiskerne
- 1 - 2 EL Feigenkonfitüre
- 2 EL Granatapfelkerne
- Etwas frischer Rosmarin



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die Nüsse und Datteln mit der Konfitüre vermischen.
3. Den ROUGETTE Ofenkäse nun nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten.
4. Wenn der ROUGETTE Ofenkäse nach 10 Minuten aus dem Ofen kommt und man ihn eingeschnitten und für den zweiten Backvorgang vorbereitet hat, gibt man nun noch vorher den Nussmix in die Mitte und backt den ROUGETTE Ofenkäse anschließend fertig.
5. Kommt der ROUGETTE Ofenkäse aus dem Ofen, gibt man noch den frischen Rosmarin und die Granatapfelkerne darüber und genießt das ganze am besten mit Fladenbrot.
6. Für den super orientalischen Geschmack noch etwas Kreuzkümmel darüber geben.