



Käse-Birnen-Kringel mit karamellisierten Walnüssen



Zutaten für 2 Personen:

2 Kringel
4 Scheiben Landliebe Landkäse zart-würzig
4 Blätter Radicchio
100g Frischkäse (Doppelrahm)
1 TL Honig
30g Walnüsse
2 ½ EL Wasser
1 Birne, z. B. Conference
1 Msp. Bourbon-Vanillepulver oder Vanillemark
100 ml Wasser
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten für den Käse-Birnen-Kringel bereitlegen. Für den Belag Frischkäse mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Braunen Zucker mit 2 ½ EL Wasser in einer kleinen Pfanne bei starker Hitze brodelnd aufkochen. Kurz köcheln lassen, dann Walnüsse hinzugeben.

Bei mittlerer Hitze Walnüsse so lange in der Masse wenden, bis sie mit einem goldenen Karamellfilm überzogen sind. Auf einem Teller oder Backpapier nebeneinander abkühlen lassen. Birne sorgfältig waschen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.

100 ml Wasser und Vanille in die gleiche Pfanne geben und aufkochen. Birnenscheiben hineingeben und zwei Minuten bissfest dünsten. Untere Kringelhälfte mit Frischkäse bestreichen und mit Radicchio, Birnenscheiben und Landliebe Landkäse belegen. Walnüsse darüber streuen und obere Kringelhälfte auflegen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten