

Frischkäse-Zipfelmütze mit Feigen-Nussfüllung & Ackersalat



Zutaten:

Für 2-4 Personen (2 Stück):

- 250 g Frischkäse (oder Ziegenfrischkäse)
- 1 getrocknete Feige
- 1 EL gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse)
- 1 TL Honig (z.B. Schwarzwälder Tannenhonig)
- 50 g Ackersalat (Feldsalat)
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf für ein Salatdressing
- Brot zum Servieren (z.B. Laugenstange)
- 1 Handvoll gemischte Nüsse, z.B. Walnüsse, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
- Wer möchte: eingemachte Peperoni (z.B. Pepper Drops)



Zubereitung

Die getrocknete Feige fein hacken und mit 1 EL gehackten Nüssen und 1 TL Honig vermengen.

Den Frischkäse mit einer guten Prise Salz verrühren und in zwei Portionen teilen.

Aus der Klarsichtfolie zwei Quadrate schneiden und auf die Arbeitsfläche legen. Nun die Frischkäseportionen je ca. 1 cm dick (kreisrund) mittig auf ein Stück Klarsichtfolie streichen. Anschließend die Hälfte der Feigen-Nussmischung mittig auf den Frischkäse geben. Jetzt die Seiten der Klarsichtfolie oben zusammenziehen und dabei den Frischkäse zu einer Zipfelmütze formen. Die überstehende Folie eindrehen. Beide Zipfelmützen im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen. (Besser über Nacht.)

Die restlichen Nüsse in einer Pfanne 2-3 Minuten rösten. Danach beiseitestellen.

Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf ein Salatdressing mischen.

Den Feldsalat mit Dressing vermischen und auf einem großen Brett (oder Teller) anrichten.

Den Frischkäse auswickeln und mittig auf dem Brett/Teller platzieren. Die gerösteten Nüsse auf den Käse streuen. Mit Brot und eingelegten Peperoni servieren.