



HERZHAFT-SÜSSE FRISCHKÄSEZUBEREITUNG

Zutaten für 2 Personen

- 1 Hand voll Lauchringe
- 1 Orange (Fleisch)
- Orangenschalenabrieb einer ½ Orange
- 250 g Doppelrahm Frischkäse
- 1 EL Honig
- Salz
- ¼ TL Rosa Pfefferbeeren (geschrotet)
- 1 Msp. Muskatblüte
- 1 Msp. Kardamom (gemahlen)
- ½ TL Currypulver
- ½ EL Rapsöl



Zubereitung

Orange schälen, filetieren und klein schneiden. Frischkäse und die kleingeschnittenen Mandarinschnitz in eine Schüssel geben. Lauch in zwei Hälften teilen und in feine Ringe schneiden. Öl in eine nicht zu heiße Pfanne geben, Kardamom, rosa Pfefferbeeren und Muskatblüte darin leicht anrösten, den Lauch zugeben und leicht anschwitzen. Alles abkühlen lassen und zum Frischkäse geben und alles gut miteinander verrühren. Mit Salz, Orangeschale, Currypulver und Honig abschmecken.

Arbeitszeit ca. 15 Minuten

Dazu gab es:





WALNUSS- UND OLIVEN-CIABATTA-BROT

Grundteig

- 500 g Weizenmehl
- 20 g frische Hefe
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Salz



Zubereitung

Das Mehl in die Rührschüssel geben.

Die Hefe mit knapp 300 ml lauwarmem

Wasser anrühren und 10 Min. gehen lassen. Hefewasser, Olivenöl und Salz unter das Mehl mischen, kräftig zu einem Teig kneten und zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig mit Mehl bestreuen und zu zwei Rollen formen. Zu einer Rolle gehackte Walnüsse und zur anderen Rolle Oliven zugeben nochmals kraftvoll durchkneten und zu anschließend zu länglichen Laiben formen.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit einem leicht angefeuchteten Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen, bis die Brotlaibe ihr Volumen verdoppelt haben.

Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen und die Ciabattas darin in 25 Minuten hellbraun backen (zwischendurch mit Wasser besprühen).

Arbeitszeit ca. 20 Minuten / Ruhezeit ca. 2 Stunden / Gesamtzeit ca. 2 Stunden 20 Minuten

