



Ofenkäse mit Walnüssen und Granatapfel



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 660 kcal / 2770 kJ
Eiweiß: 22 g Fett: 55 g
Kohlenhydrate: 17 g

Zubereitungszeit:
1 Stunde

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken. Fetakäse in dicke Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadeln abzupfen.
2. Fetakäse in eine gefettete Auflaufform legen, mit Rosmarin, Granatapfelkernen und Pfeffer bestreuen. Zum Schluss Honig und Olivenöl darüber träufeln.
3. Käse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160 °C/ Umluft: 140 °C) zunächst 10-15 Minuten backen, bis der Käse beginnt dunkel zu werden, dann die Form mit Alufolie abdecken und weitere 30 Minuten bei gleicher Temperatur zu Ende backen.

Zutaten für 4 Portionen :

150 g kalifornische Walnüsse
400 g Fetakäse
1 Zweig Rosmarin
80 g Granatapfelkerne
Pfeffer
4 EL Honig
2 EL Olivenöl
Fett für die Form

Ein Rezept von [@einfach.mal.kochen](#).