

Cremiger Hirtenkäse mit Walnusskruste

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	670 kcal / 2810 kJ		
Eiweiß:	22 g	Fett:	53 g
Kohlenhydrate:	23 g		

Zubereitungszeit:
40 Min

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Füllung:

400 g	cremiger Hirtenkäse
120 g	kalifornische Walnüsse
2 EL	Olivenöl (für die Kruste)
50 g	geriebener Parmesan
1 EL	Haferkleie oder Semmelbrösel
1	Radicchio, 300-400 g
2 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamico Essig
2 EL	Ahornsirup
150 g	rote Weintrauben, halbiert
1	Bund Rucola
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. 100g Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten, bis sie duften. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) aufheizen.
2. In einer Schüssel die gerösteten Walnüsse mit 2 EL Olivenöl, geriebenem Parmesan und Haferkleie oder Semmelbrösel vermengen, um eine Kruste zu formen.
3. Den Hirtenkäse in eine leicht gefettete Auflaufform geben und die Walnuss-Kruste gleichmäßig darauf verteilen.
4. Die Auflaufform in den auf 180 Grad Celsius vorgeheizten Ofen stellen und den Hirtenkäse mit Kruste etwa 15-20 Minuten backen, bis die Kruste gold-braun ist.
5. Den Radicchio waschen und in Achtel schneiden. Strunk leicht entfernen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Radicchio darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis er weich und leicht karamellisiert ist. Salzen und pfeffern. Mit Balsamico und Ahornsirup ablöschen, Weintrauben zugeben, kurz durch schwenken, gewaschenen Rucola untermischen und alles auf Teller verteilen. Den überbackenen Hirtenkäse in 4 Portionen aufteilen und zum Radicchio setzen. Mit restlichen Walnüssen bestreuen.

Tipp: Anstelle von Radicchio Apfel- und/oder Birnenspalten anbraten und mit Weintrauben und Rucola mischen.