

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Walnuss-Frischkäse mit Beeren

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	159 kcal		
Eiweiß:	2 g	Fett:	12 g
Kohlenhydrate:	10 g		

Zutaten für 4 Portionen :

400 g	Frischkäse
80 g	kalifornische Walnüsse
50 ml	Cointreau
40 g	getrocknete Blaubeeren
40 g	getrocknete Cranberries
40 g	Rosinen

Zubereitung:

1. Walnüsse fein hacken und im Backofen bei 170 Grad 7 Minuten lang rösten, abkühlen lassen. Die getrockneten Blaubeeren, Cranberries und Rosinen mit Cointreau 10 Minuten lang marinieren.

2 . Frischkäse cremig rühren. Beeren aus der Marinade nehmen und zusammen mit den gehackten Walnüssen und dem Frischkäse vermengen. Gekühlt zu Bagels oder Toast servieren.