



ROUGETTE Ofenkäse mit Himbeeren

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 ROUGETTE Ofenkäse Cremig-mild 320 g (Sorte nach Wahl)**
- 100 g Himbeeren
- 25 g Pistazien, gehackt
- 2 EL Honig
- 2 Zweige Rosmarin



Zubereitung:

1. Den Ofen vorheizen (200°C Ober-/ Unterhitze, 180°C Umluft). Den ROUGETTE Ofenkäse nach Anleitung zubereiten. Den fertigen ROUGETTE Ofenkäse aus dem Backofen nehmen und die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. An den vier Ecken aufklappen. Himbeeren auf den ROUGETTE Ofenkäse geben und mit gehackten Pistazien und Rosmarin bestreuen. Weitere 8-12 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, fertig backen.
2. Den fertigen ROUGETTE Ofenkäse aus dem Backofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit Honig beträufeln.

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Gesamtzeit: 25 Minuten

Pro Portion ca. 2865,6 kJ, 690 kcal | E 30,8 g | F 52,4 g | KH 21,6