

# ROUGETTE



## ROUGETTE Ofenkäse mit karamellisierter Birne

Zutaten für 8 Portionen:

### 1 ROUGETTE Ofenkäse Cremig-mild (Sorte nach Wahl)

50 g Pekannüsse

200 ml Wasser

1 Birne

1 EL Zucker (für Karamellisieren der Birne)

3 EL Zucker (für Karamellisieren der Pecannüsse)

½ TL Chilliflocken



### Zubereitung:

1. Zucker in einer Pfanne erhitzen, Birnen-Würfel hinzufügen und bei mittlerer Hitze karamellisieren, bis sie weich sind. Dann beiseite stellen. Zucker und Wasser in einer Pfanne heiß werden lassen, Pekannüsse dazugeben und mit Chili-Flocken würzen. Rühren, bis die Nüsse gleichmäßig karamellisiert sind. Nüsse abkühlen lassen und grob hacken.
2. 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. Auf den Käse die Birnen-Würfeln geben und mit gehackten Pekannüssen und Rosmarin bestreuen. Weitere 8-12 Min., je nach gewünschter Bräunung, fertig backen.
3. Den fertigen ROUGETTE Ofenkäse aus dem Backofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit Crackern servieren.

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Pro Portion ca. 1798,2 kJ, 432,8 kcal, E 14,9, F 32,3, KH 18