



Gebackener St. Mang Rubius mit Walnüssen und Cranberries

Zutaten (für 4 Portionen)

- 1 St. Mang Rubius würzig
- 1 EL Honig
- 1 Handvoll Walnüsse
- 1 EL Feigenmarmelade
- 1 Handvoll Cranberries
- Crackers



Zubereitung

1. Kleine Vorbereitung

In einer Pfanne Honig erwärmen, die Walnüsse hinzugeben und unterrühren. Das Ganze für etwa 1 Minute in der Pfanne bei mittlerer Hitze ruhen lassen, bis die Nüsse leicht angeröstet sind. Die Pfanne mit den Nüssen beiseite stellen.

2. St. Mang Rubius Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 18°C) vorheizen. Den St. Mang Rubius würzig auf ein Backblech legen und für 10-15 Minuten im Ofen Backen.

Den Käse nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Feigenmarmelade, den Walnüssen und den Cranberries belegen. Mit Crackers servieren.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte unter st-mang.com